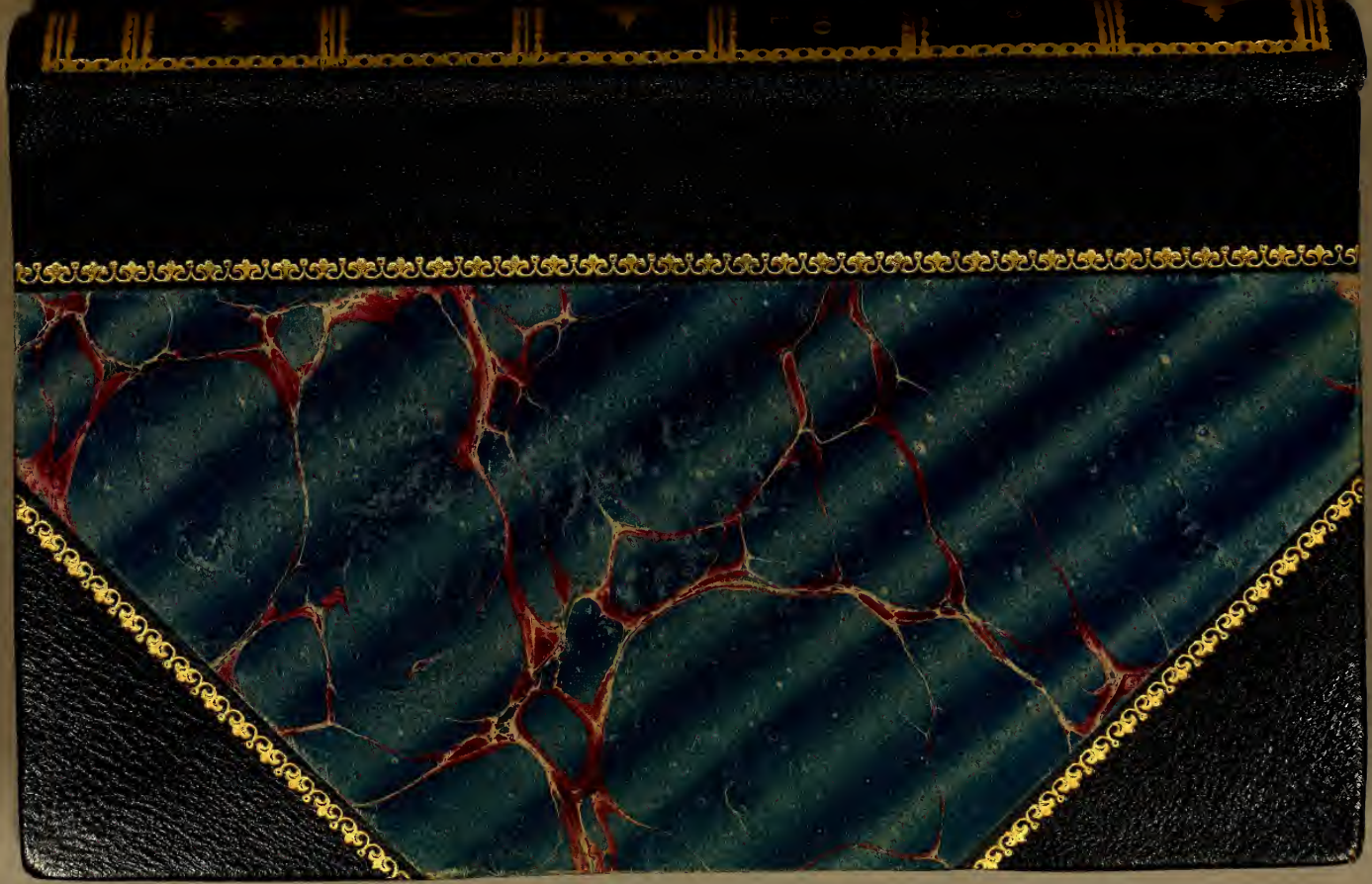


John Carter Brown
Library
Brown University

The John Carter Brown Library
Brown University
Purchased from the
Louisa D. Sharpe Metcalf Fund

O FAZENDEIRO
DO BRAZIL,
CULTIVADOR,

Melhorado na economia rural dos generos já cultivados, e de outros, que se podem introduzir; e nas fabricas, que lhe são proprias, segundo o melhor, que se tem escrito a este assumpto.

DEBAIXO DOS AUSPICIOS,
E DE ORDEM
DE SUA ALTEZA REAL
O
PRINCIPE REGENTE,
NOSSO SENHOR.

Colligido de Memorias Estrangeiras.

POR

Fr. JOSE' MARIANO DA CONCEIÇÃO VELLOSO.

TOMO IV.

ESPECIERIAS.

PARTE I.

Castillæ Reges ditat Peruana Potosis,
Aurea Soffalæ fertur arena Tago
Omnibus his venis præferrem Caryophyllum,
Quem Liber Domini munere Belga tenet.

Rumph. Lib. II. Cap. II. pag. 1.

QUINTA DAS LAGRIMAS
COIMBRA

LISBOA. Na Impressam Regia. Anno 1805.
Por Ordem Superior.

Le Bresil suffiroit seul par ses productions naturelles por porter le commerce du Portugal au plus haut degré de richesses

Journel de Commerce Octobre 1759 *p.* 36.

Mais les Portugais peuvent en conserver une partie considerable par la amelioration de la cultura de leur Colonies

Idem Decembre 1959 *p.* 39.

RdCB

SENHOR

Com o mais profundo acatamento tenho a honra de apresentar a V. A. R. a primeira parte do quarto Tomo do Fazendeiro do Brazil, que tem por objecto, em geral, a Cultura das Especierias maiores, ou finas, tratando nesta primeira em particular da do Girofeiro, e Moscadeira, que se proseguirá na segunda da Caneleira, e Pipereira, e na terceira das Especierias proprias do Paiz, da Murteira Cravo, Murteira Pimenta, Eugenia Girofe, Xilopia, &c.

Pro-

Procurei copiar, SENHOR, tudo o que achei disperso por differentes Authores, e em diversas linguagens, como se annuncia no alto de cada Memoria, e julguei util, e concernente ao meu fim, para que neste, e outros dois Volumes mais possão os Cultivadores de Especierias encontrar o que a este respeito se tem escrito sobre a sua cultura, preparativo, commercio, e prestimos.

Em varias epocas, depois de descoberta a India, tivrão os nossos antigos a lembran-

brança de transplantarem para lugares mais proximos deste Reino, e conformes ao seu clima natural, estas singulares Especierias, com que certamente, dando-as a preço mais commodo, augmentarião o Commercio, e com elle a riqueza da Nação, e forças do Estado. He huma evidente prova do seu cuidado, e do que lhes devemos, as laranjas em Portugal, e no Brazil a Manga, Jaca, Jambo, Atas, o grande Coqueiro, e entre as Especierias a Canela, o Gengibre, e a Curçuma, &c.

Mas

Mas a continuação destas transplantações foi parada, ou, como affirma algum dos nossos Authores, por Ordem Superior, por haverem, segundo as circumstancias do tempo, em que vivião, razões politicas, que obstárão; ou, o que julgo mais provavel, pelos embaraços que offereceria huma dominação, que nos era estranha, que amornou, e enregelou toda a industria, e vigor Portuguez.

Quaesquer que fossem estes motivos, que nos fizerão retardar aquella principiada carreira, e atrazar as vantajens, que

com

com ella teriamos conseguido ; se hoje , á vista do que tem praticado as Nações que possuem Colonias entre os tropicos , tardassemos em seguir os passos dos antigos , e o exemplo dos vizinhos , certamente seriamos censurados de insensiveis.

Ainda quando nada disto houvesse , para nos excitar com todo o ardor a huma empreza que ceva o nosso proprio interesse , bastava a Soberana Dignação de V. A. R. mandando vir da India Pipereiras , Caneleiras de Ceilão , fomentando a introducção

do

do Girofeiro, da arvore do Pão, e de outras muitas, de que já goza o Pará, e cedo gozará o resto do Brazil, mandando formar em todas as Capitanías Jardins Botanicos, ou Viveiros de plantas uteis, dos quaes não só lhes resultará o terem dos seus prestimos hum cabal conhecimento; mas tambem o augmento das exportações, em que muitas devem entrar pelo mesmo motivo.

Todos estes Paternaes cuidados, e Soberanas Providencias, encontrárão nos corações dos vassallos as virtudes, que devem

ser

ser relativas ao seu Pai commum, Soberano, e Senhor. Elles attrahirão do Ceo, com repetidas, e ardentes súpplicas, novas bençãos sobre a Augusta Pessoa de V. A. R. e Real Familia em hum longo, e feliz Reinado. Assim o pede, deseja, e ha mister

De V. A. R.

o Vassallo mais humilde e obrigado

Fr. José Mariano da Conceição Velloso.

FAZENDEIRO DO BRAZIL CULTIVADOR ESPECIARIAS.

TOM. IV. PART. I.

MEMORIA I.

SOBRE O CRAVO GIROFE.

1.° Sobre a cultura do Girofeiro em as Ilhas de Bourbon, e Cayenna. 2.° Sobre a sua preparação nestas Ilhas. 3.° Sobre a qualidade comparada com o das Molucas.

POR M. FOURCROY em 1791.

Mandada fazer pela Sociedade da Agricultura.

§. I.

A Cultura das arvores de Especiaria em as nossas Colonias promette á França hum novo ramo de Commercio, que lhe dará a mais vantajosa concurrencia com huma Nação, que parecia estar se-

gura, por muito tempo, da sua posse exclusiva. D'alguns annos a esta parte se occupa o Governo desta cultura. Os sabios igualmente a constituirão hum objecto da sua meditação, e exames. M. Abbade Tessier, da Academia das Sciencias deo no Jornal de Physica de Rosier (1779) huma Memoria exactissima sobre a importação do Girofe de Molucas para as Ilhas de França, e Bourbon; e destas para este Reino. No ultimo de Abril, em outra Secção publica Academica, leo huma segunda Memoria sobre o mesmo assumpto, (1) na qual expõe mui circumstanciadamente a historia desta importação, o progresso da sua cultura, o estado das suas colheitas desde 1773, e juntamente o das Moscadeiras: segue-se com calor os esforços, que hum zelo, tão ardente como illuminado, tem sem cessar feito á mais de 20 annos neste ramo de Agricultura, que, dentro de muito pouco, deve augmentar o nosso Commercio. Fôrão admiraveis as vistas do defuncto M. Poivre, com que concebeo, em 1754, o projecto de estabelecer hum Horto aromatario, ou Parque de Especiarias nas Ilhas de França, e de Bourbon, emprendendo primeiramente a viagem ás Molucas, para adquirir estes preciosos vegetaes, cujo ardor subio a maior ponto, sendo Intendente da Ilha; pois ordé-

(1) Veja-se a Memoria III.

denou tres successivas viagens em 1768, 69, e 71 para preencher o mesmo objecto. Soube-se que o seu designio fóra finalmente coroado pela felicidade do exito, tendo tido a satisfação de encarregar esta diligencia a homens, que lhe souberão dar o valor que merecia; enriquecendo a Ilha de França de bastantes mudas de Girofeiro, e Moscadeiras, com que se veio a estabelecer hum bello Parque, como o mesmo Poivre participou em carta sua ao Ministro. Na mesma se vê, que, na sua ausencia desta Ilha, aos 20 de Outubro de 1772 deixava plantadas 956 Moscadeiras, e hum grande numero de Girofeiros em muito bom estado. Se a esperança, que este primeiro successo deixou conceber, se enfraqueceo em razão da perda quasi total destas arvores, causada pela exposição destas Ilhas aos furacões dos ventos, que tudo revolvem debaixo para cima, que infelizmente he inevitavel, sem se passar muito tempo perdemos este susto da sua triste sorte; porque M. de Ceré, Commandante de hum dos destrictos da sobredita Ilha, e Intendente do Jardim Real, se encarregou do cuidado do resto destes preciosos vegetaes, escapos destas ventaneiras. Este verdadeiro Cidadão, amigo de M. Poivre, e que, como elle tinha hum vehemente desejo de concorrer para a felicidade da Ilha de França, fazendo prosperar nella as Especiarias, se empregou com tanto ardor na sua cultura, e applicou tantas pre-

cauções contra os accidentes , que até esse tempo tinhão sido fataes á estas arvores , que conseguio o seu reparo , e se póde pôr na figura de fazer distribuir pelos visinhos da mesma Ilha em 1786 , muitas mudas do Girofeiro crioulo , tiradas do Jardim Real. Nesta epoca de 1785 M. Ceré distribuio pelos fazendeiros destas duas Ilhas 16 mil pés de Girofeiro, nascidos de trinta mil bagas, colhidas no Jardim Real. Em 1786 as mesmas arvores fornecêrão mais de 60 mil bagas á Ilha de França , e mais de 24 mil á de Bourbon. Finalmente em 1787 , foi tanta a sua abundancia , que M. Ceré offereceo aos Fazendeiros das mesmas Ilhas 3 mil plantas de Girofeiros. O bom exito desta cultura , que tanto se tinha receado na Ilha de França em 1775 foi tal , que em 1786 se vio M. Ceré embaraçado com a grande quantidade de bagas , que montavão a mais de 86 mil , produzidas todas pelos 200 pés de Girofeiros , que tinha procurado conservar ; e que se doia de as haver de perder ; porque os visinhos desta Ilha não mostravão pela semeadura destas bagas o mesmo ardor , que tinhão patenteado pelas mudas , felizmente os visinhos de Bourbon se encarregárão de as semear,

Desta minuciosa relação , extrahida da Memoria do Abbade Tessier , e da correspondencia de M. Ceré , se colhe. 1.° qne não foi baldada a esperança de M. Poivre. 2.° qne a cultura das arvores especieiras , e particularmente do Girofeiro ac-

actualmente se tem adiantado muito, e muito nas Ilhas de França, e Bourbon. 3.° que todo este feliz successo se deve ao ardente zelo de M. Ceré. He pena que M. Poivre, fallecido em Leão no anno de 1786, apenas póde gozar de huma parte deste feliz successo; mas, ao menos não só vio destruidos os receios, bem fundados, que tivera na sua ausencia da Ilha de França (em Outubro de 1772), como tambem teve a satisfação, lisongeira (sem duvida muito viva para hum tão bom Cidadão) de poder ainda gozar da noticia de se ter introduzido, e espalhado para sempre por todas as nossas Colonias as arvores especieiras.

M. Ceré, á quem se attribue com toda a justiça a gloria deste successo posterior, a mereceo tanto mais, quantos fôrão os obstaculos de todos os generos, que soube vencer, não se contentando unicamente com adiantar, e fazer prosperar esta cultura, com espalhar a sua riqueza por todos os visinhos d'ambas as Ilhas de Bourbon, e França; mas tambem com estender para muito longe dellas a sua attenção. Desde o anno de 1775 não cessou de observar esta cultura nas arvores plantadas no Real Jardim de França. O Girofeiro, nesta Ilha, se cobre de botões no mez de Janeiro, que só, passado muito tempo, se abrem as bagas, que lhe succedem, unicamente em Dezembro madurecem. Devem-se, por tanto, colher os Girofes, que nada mais são, que os seus calices encanutados

dos, e com quatro pontas, que contém dentro os petalos, e partes da fructificação, no momento, em que a flor se quer abrir. Nesta sazão os dentes, ou cravos, são vermelhos, unctuosos, e mui aromaticos. Todavia parece que nas Molucas se colhem mais tarde; pois que entre estes dentes, ou cravos se encontrão as bagas dos Girofeiros, ou, como chamão, *Anthophiles*. Cria-se que os Hollandezes, para impedir a germinação destes dentes, os passavão pela agua fervendo, pondo-os ao depois ao fumo. M. Ceré adverte com razão, que semelhante prática diminuiria huma parte do aroma aos Girofes. Ainda que os Gerofeiros da Ilha de França fossem muito noves, quanto M. Ceré fez estas observações, com tudo elle esperava que cada pé houvesse de produzir, pelo menos, duas livras de Girofes, que he a quantidade que dizem render cada pé nas Molucas. A este tempo já hum Girofeiro tinha dado quatro arrateis na Ilha de França, e outro na de Bourbon tinha produzido quinze arrateis. Os primeiros Girofes, que se colhêrão, erão pequenos e delgados; mas sabe-se que lhes deve acontecer o mesmo, que nas outras arvores se experimenta. Quer as flores, quer os fructos devem necessariamente participar da fraqueza do vegetal; e á medida que este adquire grandeza e força, os seus productos devem á proporção acompanhar o seu augmento. Esta proposição se vê actualmente demonstrada pelos Girofei-

ros

ros da Ilha de França, que engrossão de mais a mais cada anno. Daqui a pouco faremos ver: que se tem colhido em huma das nossas Ilhas mais volumosos, e melhores, para o Commercio, que os proprios que trazem de Molucas.

A cultura das arvores do Girofeiro em particular, e das outras em geral, não se limita só a huma das nossas Ilhas, como o fizerão os Hollandezes em a de Amboino. Estamos persuadidos que o nosso Governo obra com hum calor contrario ao que tem os Hollandezes; porque á proporção que elles se esforção em concentrar os individuos em huma unica Ilha, e destruillos em todas as de mais, em que a natureza os offereceo aos homens com a sua liberalidade ordinaria, elle procura augmentar por toda a superficie da terra todas as plantas uteis. Sabios Administradores transportárão estas arvores para Cayenna em 1773; onde se tem multiplicado muito, e se achão em muito bom estado. Na relação antecedente se vio circumstanciadamente tudo quanto era relativo aos Girofes, cultivados na Ilha de França, julgo ao depois de haver exposto o que havia de mais interessante á cerca da sua cultura primeira, que não será menos util expôr os successos, que houverão em Bourbon, e Cayenna ao mesmo assumpto. Varias Memorias particulares, e as cartas de correspondencia dos Fazendeiros de Borbon com o seu Commissario M. Messon, contém observações

ções muito interessantes sobre o Girofe , que se cultiva naquella Ilha. M. Messon , tendo-me remettido os dias passados alguns arrateis do Cravo Girofe , vindos de Bourbon para huma analyse comparativa com o das Molucas , ampliou o seu favor com a remessa das cartas , que fazem a sua correspondencia com os seus visinhos , ou moradores.

§. II. *Preparação do Girofe nestas Ilhas.*

M. Castries , e M. Luzerne encarregárão a M. Lavoisier do exame dos Girofes de Cayenna. Este sabio quiz communicar-me os seus trabalhos , e consentir que eu me vallesse deste para tecer esta Memoria ; e com estas differentes peças intento agora entreter a Sociedade da Agricultura , e ao público com os productos das duas Ilhas de Cayenna , e Bourbon.

Ainda que alguns Fazendeiros de Cayenna tinhão Girofeiros de 15 annos , e de maior altura que a de 15 pés , com tudo não enviárão á França , por hum modo seguido , os seus Girofes , senão á quatro annos a esta parte. Conforme huma nota , muito bem feita , e enviada em Agosto do anno passado por M. Lescalier , Commissario ordinario em Cayenna , a M. Luzerne , os Girofeiros , que os produzírão , fôrão plantados em differentes epocas , no Parque Real de Especiarias ,

rias, chamado Gabriella desde 1779, que consta de quatro mil arvores, que sómente, passados sete annos, começárão a dar flores. A colheita dos Girofes, feita em Setembro, e Outubro de 1785, enviada ao Ministro em 1786, unicamente foi de dous arrateis e meio; a de 86 foi de 95 arrateis; a de 87 chegou a 285 arrateis; a ultima teria sido, sem comparação, muito maior, se a administração, o que he digno de todo o louvor, não quizesse deixar nas arvores huma grande parte das flores, para darem bagas, as quaes, tendo sido semeadas, tem produzido plantas, que se pertendem repartir pelas outras fazendas, seguindo o mesmo que se praticou na Ilha de França. A' vista das circumstancias deste facto, se conhece a progressão notavel do producto dos Girofes de Cayenna, em razão do seu augmento nestes tres annos, e tambem quanto promette esta progressão daqui a alguns annos. Huma das arvores mais carregadas de flores deo em 1787, 5 arrateis e 7 onças de Girofes. Como no 1.º e 2.º anno senão teve conhecimento algum em Cayenna do modo, com que se devião preparar os Girofes, se lembrárão de empregar differentes methodos, que conjecturárão, se poderião praticar em Amboino; e que, segundo o exame do seu resultado, se poderia então vir no conhecimento de qual fosse o seu methodo melhor, para conservarem a estes botões de flores todo o seu aroma, e poderem ser

apre-

apresentados ao Commercio com maior proveito. 1.° Fizerão seccar huma porção sem preparação alguma preliminar, assim á sombra, como ao Sol. 2.° Expozerão outra á fumaça de palha accesa, e ao depois a enxugárão á sombra, e ao Sol. 3.° Além destas quatro preparações primeiras, se passou certa porção por agua quente, e, ao depois se seccou huma parte desta sem outra preparação á sombra, e ao Sol, e a outra se expoz á fumaça, antes de a seccar d'alguma das maneiras ditas ultimamente, isto he, ao Sol, e á sombra. Destas experiencias resultárão doze amostras de Girofes, preparados de diversas maneiras, que fôrão remettidas em 1786, e 87 a M. Castries, o Ministro, que as dirigio a M. Lavoisier para o seu exame; o qual, tendo ouvido primeiramente aos mais destros Especieiros Droguistas sobre as qualidades exteriores, e carís mercantil destes differentes Girofes, passou a examinallos pela via da distillação. As experiencias mostrárão que os Girofes crus, simplesmente seccos ao Sol, erão de melhor qualidade; e que aquelles que sómente tinhão sido seccos á sombra, sem outra preparação mais, occupavão o segundo lugar; que os que tinhão sido enfumados, e seccos ao Sol ao depois, se avisinhavão mais aos dous primeiros, e, finalmente, que os escaldados, na agua quente, se affastavão muito da bondade dos primeiros. Depois destes ensaios, participados ao Governo de

Cay-

Cayenna, a colheita de 1787, foi simplesmente secca ao Sol, ou á sombra, sem preparação alguma anterior; pois que se havia mostrado, como judiciosamente diz M. Lescalier, que pondo-os á fumaça, que se julgava ser a prática d'Amboino, não produzia algum bom effeito nos Girofes; e que a acção da agua quente, ainda sendo muito ligeira, sempre lhe alterava a sua condição, e qualidades. Remettêrão-se a M. Lavoisier, por M. la Luzerne sufficientes amostras da colheita de 1787, que já tinha examinado as de 1785, e 86, e de novo passou ao seu exame com o mesmo cuidado, com que tinha feito os primeiros, ou precedentes; e todas as suas experiencias confirmárão que esta Especiaria tinha hum perfume igual ao que se vendia pelos Hollandezes.

§. III. *Qualidade comparada com o das Molucas.*

Para se dar huma idéa dos processos, ou operações feitas por M. Lavoisier nesta analyse do Girofe de Cayenna, de tres colheitas successivas, diremos que ellas fôrão mais varias, e multiplicadas do que presentemente são. A preparação do Alcohol, a dos Liquores, a distilação do oleo essencial, ou Volatil, a destruição do cheiro pelo acido muriatico oxigenado, repetido em differentes ensaios dos Girofes de Cayenna, e sobre o de Hollanda, levárão esta analyse a huma precisão, a que até agora não tinha chegado exame algum. Ora nestas individuações M. Lavoisier fez huma observação, que não deve ficar em silencio. Geralmente os Girofes que tem perdido o seu pé, ou fuste, ou cabeça, dão em quantidades iguaes mais oleo volatil do que aquelles, que ainda os conservão; porque os petalos, e os estames, que fôrmão esta cabeça, não contém aquelle principio que só existe na grossura das tunicas do Calis. Por esta razão, sem dúvida, nos primeiros exames dos Girofes das nossas Colonias, que conservavão todas as suas cabeças, geralmente se encontrou menor porção de oleo essencial do que nos trazidos de Hollanda, que pela maior parte não as tem.

Com-

Comparemos actualmente os factos, que temos colhido do Girofe da Ilha de Bourbon, com os que acabamos de expôr da Ilha de Cayenna. Dous vizinhos de Bourbon, cultivadores desta Especiaria, cuja correspondencia nos foi communicada por M. Messon, administrárão as individuações, que passamos a expôr sobre este assumpto. M. Humbert, cujas Luzes espreitão a cultura do novo destricto de S. José da Ilha de Bourbon, ao qual se impôz o nome de Nova Moluca, cujo zelo, e cuidado pela cultura do Girofe são taes (só elle pedio) que, em 1786, semeou 4050 bagas de Girofeiros. Segundo o estado de M. Ceré impresso, diz á cerca delle na carta de 24 de Abril do presente anno, dirigida a M. Messon: Que tem tomado tanto calor pela sua plantação de Girofeiros, que com o mesmo cuidado resguarda a todos, como se sómente resguardára a hum, se só o tivesse. Ora estes cuidados não são de tanto custo, como alguem talvez o poderá, ou queira pensar. M. Humhert põe em cada Girofeiro, para o abrigarem, quatro tutores, que são outros tantos Bambus, aos quaes prende com a arvore; recostado sobre elles de que modo os furacões poderão arrancalla? ou quebrar-lhe os ramos? O mal causado pelos ramos se repara em poucos mezes. O seu melhor Girofeiro actualmente dá mais de 50 arrateis de Girofes, e no tempo da data da sobredita carta esperava ter de 12 até 15 mil bagas.

M.

M. Le Comte, Cirurgião, que foi dos Hospitaes das Ilhas de França, e Bourbon, unicamente occupado nesta ultima á muitos annos, na sua cultura, remetteo este anno a M. Messon differentes amostras de Girofe, colhidos no seu Parque, que me fôrão enviados. Esta remessa foi acompanhada de huma carta, em que M. Le Comte dá, á cerca da colheita, e enseccamento do Girofe em Bourbon, algumas observações interessantes, das quaes daremos agora huma exposição sucinta.

Situa-se a fazenda que M. Le Comte cultiva no destricto de S. Deniz, o mais secco, e o mais exposto ao vento que a Ilha tem. Os Girofeiros, que produzírão os Girofes, são crioulos, o que quer dizer: Que são produzidos por bagas, semeadas pelo Cultivador, e esta foi a primeira vez, que derão flores. Os Girofes, colhidos destas arvores pelo mez de Novembro, e Dezembro de 1787, e Janeiro de 1788 são mais bellos, e mais formosos que os trazidos de Molucas, e de arvores, que os derão pela primeira vez, ainda que não estejão naquelle ponto de perfeição, a respeito do volume, e grossura, a que devem chegar, passados alguns annos; mas com tudo são muito mais aromaticos, e contém, segundo M. Le Comte, maior abundancia de oleo essencial, que o de Molucas, que girão no Commercio; e que, como sabem todos, são guardados nos armazens da Companhia Hollandeza do Commercio, antes de se-

serem vendidos. O oleo, que dão, he mais claro, e fluido que o do Girofe de Molucas.

M. Le Comte fez, á cerca das flores dos novos Girofeiros crioulos, huma notavel observação, e vem a ser, a mesma, que M. Humbert tinha feito. Além da pequenhez das flores, que produzem, a sua maior parte nao dão fructos. Deve-se contar entre cem flores huma que dê fructo, ou que se volte em huma baga fecunda. Quasi todas são pecas. Os pequenos germes abortão, logo que passa a florescencia. O enseccamento, que experimentão os petalos, e os orgãos da fructificação, muito debeis para se reproduzirem em o grão, evapora toda a sua parte aromatica, e por esta razão se faz preciso colher as flores, antes de se abrirem os petalos; sem isto o oleo essencial, muito ligeiro, se dissipa todo inteiramente, e ainda não deixa residuo algum rezinoso, como se tem visto em os Girofes guardados por muito tempo. Por esta precaução os petalos encerrados no botão forrão inteiramente o interior dos calices, que guardão o oleo aromatico. Ora ajuntando-se esta observação á de M. Humbert, que advertio que os botões de flores do Girofeiro, destinados a serem bagas ferteis, são muito mais inchados, e nutridos que os das flores estereis, se virá no conhecimento da causa, por que os Girofes dos primeiros annos são pequenos, e da razão porque se augmentão com o crescimento das arvores. Todas as pes-

soas,

soas ; que observárão a cultura do Girofeiro nas nossas Colonias d'Africa , e d'America , para onde esta arvore foi transplantada , concordão , em que só ao depois de oito , ou dez annos terão entresi huma relação cabal.

Em quanto a dessecação dos Cravos , M. Le Comte julga que Rumphio , e com elle todos os outros , que o seguirão , se enganárão , ou nos quizerão enganar , dizendo : Que nas Colonias Hollandezas se põe na fumaça sobre esteiras de caniços os Girofes cobertos de folhas : que esta operação , que elle por muitas vezes fizera , communica aos Girofes hum cheiro detestavel : que consequentemente he impossivel que se possa praticar : que a côr escura dos Girofes seccos o enganára : que cahíra no conhecimento que os botões daa flores , para serem bem seccos , requerem absolutamente o mesmo methodo , que as plantas aromaticas , e todas as suas partes que tem cheiro , que vem a ser , o dessecallas com toda a promptidão. M. Le Comte descreve miudamente todas as mudanças , que experimentão os Girofes , durante a sua dessecação. Quando se expõe ao Sol o Girofe , logo que se tem colhido , a sua côr vermelha desapparece , passadas algumas horas : dentro de pouco tempo se enruga , como se fosse cozido n'agua , e toma huma côr parda muito clara , ou acastanhada , da qual pouco a pouco passa para huma côr escura carregada. Examinando-se

a este tempo, e de perto, se acha a sua superficie salpicada de pequenos pontos brilhantes, que se conhecem ser de huma rezina, ou oleo essencial espesso. Na epoca da dessecação M. Le Comte cobre os Girofes com hum panno leve, para lhe conservar a bella côr castanha, que adquirio. Reflectiremos com tudo, que he necessario apertar mais a dessecação; porque a côr, de que M. Le Comte gosta, tem, por muitas vezes, sido a causa de serem reprovados pelos Droguistas Especieiros, que examinárão os differentes Cravos das nossas Colonias; pois querem, para o Commercio, hum Girofe mais escuro. Correndo bem o tempo, bastárão 5 ou 6 dias para esta dessecação: perderáõ duas terças partes do seu pezo. Em lugar coberto e sombrio, ainda que bem ventilado, esta operação fica muito mais longa; o Girofe perde o seu pezo, e se faz d'huma côr escura e carregada, até o ponto de parecer negra: muitos se alterão absolutamente, tomando huma côr esbranquiçada, que mostra a sua depravação. A grande perda do seu pezo pela dessecação mostra, como adverte M. Comte, que o botão do Girofe contém muita agua; e por isso, deixando-se em montes, quando se colhem, se sujeitão a huma fermentação, que lhes destroe o aroma, e os faz de tal sorte negros, que parecem queimados. M. Comte os fez seccar a hum fogo claro, e quasi veio a ter o mesmo resultado. Remetteo, em mó-

QUINTA DAS LAGRIMAS
M. Osorio
COIMBRA

lhos particulares, Girofes colhidos com os seus proprios ramos; quebrados pelos ventos, antes da florescencia; e cahidos por causa das chuvas. Este Cultivador Especieiro pergunta: se acaso se podem aproveitar estes Girofes, empregando-os nas cozinhas? Pareceo-nos que tinha huma qualidade aromatica muito agradavel, muito mais fina, e muito mais doce que a dos Girofes, que tinhão conseguido a sua grandeza ordinaria; mas o costume, e as preoccupações verosimilmente se opporão, por muito tempo, a que elles sejão admittidos no Commercio, ou lhe diminuirão muito, pelo menos, do seu justo preço. A pezar de tudo isto, seria util offerecellos sempre; por quanto, seja qual for o preço, por que hajão de ser vendidos, terião os Fazendeiros das Ilhas de Bourbon, e de França a vantagem de não perderem os botões, que os temporaes, e chuvas abatem dos Girofeiros, quando estão muito carregados de flores.

Além disto (como adverte M. Le Comte mui judiciosamente), estimando-se tanto os pequenos Girofes, de que aqui se trata, se poderião colher os mais delicados na primeira epoca da florecencia, acautellando-se, por este modo, a sua cahida; e os botões, que restassem na arvore, conseguirião da mesma sorte maior grandeza, e bondade.

Taes são observações dos Fazendeiros da Ilha de Bourbon, que provão as crescidas luzes de seus Au-

Authores, e o seu zelo pelo bem commum da Colonia. Agora passaremos a expôr os nossos exames com todas as suas particularidades, e circumstancias á cerca do mesmo Girofé.

O que offerecemos, não he huma analyse Chymica exacta. O que se requer, em o exame d'hum objecto, que serve de genero ao Commercio, vem a ser a indagação das propriedades, que o fazem util nas Artes, e assim insistirei particularmente sobre estas propriedades, e nada mais accrescentarei que algumas porções da analyse exacta, que podem dar luz sobre a qualidade aromatica desta substancia.

Os Girofes da Ilha de Bourbon, que me fôrão entregues, gozão d'huma côr escura menos forte que a dos que nos vem de Molucas: tem o mesmo comprimento, mas alguma cousa menos na grossura: tambem a fórma, ou figura não he exactamente a mesma. O tubo do calis dos Girofes de Bourbon he quasi cylindrico, e o de Molucas abatido pelos lados, certamente pelo aperto, que padecem nos armazens. O seu cheiro, quanto os nossos sentidos podem julgar, he o mesmo: todavia nos de Bourbon se acha este alguma cousa mais fino. Quando se quebrão, apresentão na sua factura a mesma quantidade de pontos brilhantes, e rezinosos: o pezo absoluto he hum pouco maior que o dos Girofes Hollandezes; pois são precisos 392 daquelles, para fazer huma onça; e o

destes bastão 352. Quando se seccão cuidadosamente, se encontra dentre o feixe dos seus numerosos estames, e o pistillo ainda com a sua figura, d'huma côr branca, tendo ainda certo gráo de flexibilidade. Estes orgãos da fructificação se cobrem de quatro petalos enrolados sobre si, e pegados por baixo dos dentes do Girofe. O germen, ou ovario he informe, pequeno, e que pouco se póde conhecer, de sorte que parece pertencer á massa do receptaculo, e toda a capacidade interior da flor he mui apertada, e estreita. Pelo contrario, o Girofe de Molucas he estofado, vendo-se ser o seu ovario alongado, e oval; os estames e pistillo, do mesmo modo que os petalos, vem sempre cahidos; e, restando-lhe alguns fragmentos, estes são tão seccos, que parecem queimados, e que, ao menor toque, se reduzem a pó.

Pizando-se os Girofes de Bourbon em gral de ferro, delles, como dos de Hollanda, se fórma huma massa gorda, e oleosa.

Julga-se que os pós, as pomadas cheirosas, os liquores aromaticos, preparados com o Girofe de Bourbon, tem absolutamente as mesmas qualidades que os feitos com o Girofe de Hollanda em igual quantidade. Ambos igualmente experimentão a destruição do seu cheiro pelo acido muriatico oxigenado; e foi necessaria a mesma quantidade deste acido, para destruir o cheiro do Gi-

ro-

rofe de Bourbon ; e para aniquillar o d'huma quantidade igual do Girofe de Molucas. Mas, como M. Lavoisier observou muito bem, estas experiencias deixão sempre alguma incerteza, que recahe sobre a quantidade de oleo essencial, ou volatil ; e por isso nesta operação pozemos nella todo o nosso cuidado.

Hum arratel de Girofes de Bourbon distillados, tendo sido triturados, e postos de molho em 15 livras de agua, deo 2 onças, e 2 oitavas de oleo essencial. Hum arratel de Girofes de Molucas produzio, mediante o mesmo processo, 2 onças, 1 oitava, e 24 grãos. Além de ser a quantidade maior, o oleo essencial do Girofe de Bourbon tinha huma côr mais clara que o do Girofe de Hollanda : o cheiro igualmente forte ; mas o da nossa Colonia era d'hum perfume mais delicado, e alguma cousa mais suave, e mais leve que o do Girofe de Molucas. Esta leveza abateo alguns grãos por onça no pezo. Bastão estas experiencias para proferir-mos, que o Girofe de Bourbon, pelo menos, he d'huma qualidade igual ao dos Hollandezes, relativamente a quantidade da materia aromatica, que contém : deveria, por consequencia, ter o mesmo preço no Commercio se tivesse a grossura, e o carís do Girofe de Molucas. Estas qualidades apparentes, que fazem o merecimento Commercial deste genero, distinguirão, daqui a poucos annos, este Girofe ; e, confiadamen-

mente podemos esperar , que haja de exceder ás do Girofe Hollandez.

Em consequencia do que fica dito devem os nossos Cultivadores Especieiros redobrar o seu ardor , e esperança. Os votos do fundador desta cultura transcendêrão muito além das barreiras da sua esperança. Sem grande delonga entrará França a colher das suas possessões d'Africa , e America huma prodigiosa quantidade deste precioso genero , para abastecer o seu Commercio ; e quasi que toca no momento de o poder exportar para as Nações remotas , que lhe dão hum tão avultado consummo. Ora , quando o Commercio deste genero nos não offerecesse tanta conveniencia , quanta até agora tem dado aos Hollandezes , seria sem dúvida hum grande bem ; porque estes irão abaixando o seu preço á proporção que as nossas colheitas se forem augmentando. E se a augmentação das outras Especiarias , que os Hollandezes ainda exclusivamente possuem , os indemniza em parte da perda eminente que vão a ter ; tambem nós esperamos de fazer , sem grande delonga , nulla esta indemnização , continuando a cultura da Moscadeira , e da Canelleira , que já começão a connaturalizar-se em muitas das nossas Colonias.

MEMORIA II,

OU

RELAÇÃO

Sobre a cultura das arvores Especieiras na Guiena Franceza, extrahida d'huma Memoria do Cidadão Martin, por Jussieu, e Desfontaines.

(Journel de Physique.)

Pelo Abbade Rosier.

TEndo o Governo conhecido a grande importancia das arvores Especieiras, e a de outros vegetaes uteis, dos quaes M. Poivre tinha enriquecido as Ilhas de França, e Bourbon, ordenou desde o anno de 1772, que se houvessem de remetter para a Guienna Franceza. Em 1787 se expedio a segunda remessa, e finalmente em 1788 se fez a terceira. Esta ultima, tendo sido maior que as precedentes, foi entregue ao cuidado do Cidadão Martin, que positivamente se havia mandado, para este fim, á Ilha de França, e voltou a Cayenna aos 9 de Junho do mesmo anno, trazendo comsigo as plantas seguintes:

Mos-

Moscadeira	*Miristica aromatica.*
Pipereira negra	*Piper nigrum.*
Padeira	*Artocarpus.*
Eveeira	*Spondias Citherea.*
Litcheeira	*Euphorca Litchi.*
Mangostaneira	*Garcinia Mangostana.*
Ravensareira	*Agathophilum aroniaticum.*
Bibaceira	*Mespilus japonica.*
Banculeira	*Croton moluccanum.*

Arvores todas preciosas, das quaes a maior parte erão desconhecidas neste continente. Algum tempo ao depois se embarcou para Martinica, e S. Domingos, levando comsigo muitos individuos destas mesmas especies que deixou nestas Ilhas, e se cultivavão muito bem até os desastrados tempos das guerras civís, que assolárão estas duas florecentes Colonias.

O Cidadão Martin no tempo das suas viagens não tinha perdido de vista o jardim das plantas, para onde no seu regresso trouxe mais de 300 arvores, ou arbustos exoticos, vivos, e perfeitamente conservados, presente na realidade o mais rico, que neste genero se tem feito a este bello estabelecimento.

A Sociedade da Agricultura soube reconhecer este serviço feito pelo Cidadão Martin, decretando hum premio de animação em huma das suas Sessões públicas; e o Governo, que quiz dar ener-

gia,

gia , e actividade á Cultura das arvóres Especieiras em a Guiena Franceza , o creou Director do Jardim Botanico desta Colonia.

Na sua chegada a Cayenna , em 1790 aos 3 de Septembro , procurou visitar as arvores , que dous annos antes tinha trazido , mas já não encontrou a Mangostaneira , a Bibaceira , a Ravençareira de Madagascar. As Pipereiras totalmente abondonadas , e em termos de morrerem. Felizmente o Cidadão Noyer , Cirurgião Mór da Colonia , se tinha occupado das Moscadeiras plantadas na sua Horta , onde se conservavão em muito bom estado.

Não bastava estar mettido de posse deste Botanico Horto , tambem se necessitavão braços , para se haver de cultivar este terreno ingrato , que se lhe havia destinado. Ao depois de repetidos requerimentos , se lhe concedêrão tres escravos d'huma idade avançada com muito pouca capacidade , para aturarem hum trabalho , que devia ser assiduo , e insano. Em despeito de tudo isto com o tempo , e paciencia chegou elle a preparar certa porção de terreno de determinada grandeza , em que se fizerão as sementeiras , e se plantárão arvores por estacas , e mergulhias.

Estando já os viveiros bem abastecidos , e , tendo-se as novas plantas vigorado , o Cidadão Martin convidou aos Fazendeiros , e visinhos desta Cidade , que desejavão cultivar arvores Especieiras ,

ras, que houvessem de pedillas particularmente, para as poder distribuir, e repartir em regra, e ordem. Insinuou-lhes o methodo, de que se deverião valer, para serem introduzidas no meio das suas plantações, sem com isso as prejudicar: e a final, lhes mostrou todas as vantagens deste genero de cultura, que poderião ter, ao qual muitos adoptárão, e com felicidade se entregárão.

Havião já muitos annos que o Girofeiro, e o Loureiro Cinamomo, ou Caneleira habitavão em Cayenna. O Governo os tinha mandado levar, e introduzir com muita despeza, tendo conhecido o seu valor, e querendo que os seus Fazendeiros os cultivassem.

Por este tempo o Cidadão Martin sómente tinha sido encarregado da direcção do Jardim Botanico. O conselho de Cayenna tambem lhe confiou outra fazenda, pertencente á Nação, chamada a Gabriella, convidando-o a remediar o estrago, que tinha sofrido. O seu terreno era excellente, mas as plantas estavão cobertas da herva de passarinho; e embaraçadas de cipós, que as affogavão, privando-as do ar. Primeiramente fez executar os trabalhos de maior necessidade; e ao depois conseguio ter certo número de homens, que bastavão para se applicarem á sua cultura, e repararem todas as perdas, e desordens. Formárão-se viveiros, e se plantárão 500 Girofeiros novos: preparárão-se escadas proprias para a sua colhei-

lheita, alpendradas, ou telheiros, que houvessem de servir de Dessecadouro dos mesmos Girofes: construírão-se armazens para os guardar. Finalmente toda esta fundação, e estabelecimento, que tinha chegado ao ultimo ponto da sua ruina, se reestabeleceo, e reparou, pondo-se em plena actividade.

No anno de 1791 se colhêrão quasi 400 myriogrammas; em 1792 — 1000; em 1793 — 1050; em 1794 — 850: em 1795 não houve colheita alguma pelas chuvas contínuas, e ventos Nortes, que soprárão constantemente todo o tempo, que os botões principiavão a desenvolver-se. He provavel que a colheita deste anno tivesse sido a mais abundante de todas. Os Girofeiros, no tempo da partida do Cidadão Martin, estavão cobertos de fructos. Pela estimativa julga que chegará em pezo a 1500 myriogramas. Deve-se este producto a 4000 Girofeiros, e neste número entrão muitos que tem rendido muito pouco pela sua acanhada vegetação. Julga o Author que estas 4000 plantas podem fazer montar o seu rendimento a 2000 myriogramas de pezo de carga em hum bom anno.

O Girofeiro he huma arvore da familia das Murteiras, que sobem á altura de 13 a 16 metros. O tronco tem de 32 até 40 centimetros. Reparte-se em huma grande quantidade de ramos, dispostos como pyramides. A casca he liza delgada, e esbranquiçada: as folhas oppostas; e cahem pelo inverno. São lizas, assemelhando-se na figura, gran-

de-

deza , e consistencia ás do Loureiro. As flores se arranjão pelas extremidades dos ramos em mólhos : tem hum calis allongado , com quatro pequenos dentes : tem quatro petalos brancos arredondados , e hum grande número de estames. Pistillo sómente tem hum. O calis passa a hum fructo carnudo , e ovoide com dous alojamentos , que contém hum , ou dous grãos. Colhe-se o botão da flor no instante , em que começa a fazer-se vermelho. Os Girofeiros principião a produzir de quatro para cinco annos de idade ; e quando já são adultos , rendem de ordinario 3 para 5 Kilogramas de Girofes. Hum dos que havião em Cayenna singularmente produzio 15 Kilogramas. Esta planta tinha chegado a 16 metros de altura.

Desde 1791 o Cidadão Martin tem plantado 14 mil Girofeiros novos , os quaes , dentro de pouco tempo , se acharáõ em plena producção , e então os Girofaes de Cayenna renderáõ hum anno por outro mais de 10 mil myriogramas de pezo , os quaes vendidos a razão de 6 francos o arratel , que he o preço mais baixo , porque se tem vendido este genero no seu paiz nativo , lhe darão huma renda annual de 1:296$000 francos. O Cidadão Martin intentava fazer chegar os Parques de Especiarias , e da Ilha , a cem mil pés , em Girofeiros , de multiplicar as Pipereiras , Canelleiras , Moscadeiras , e da mesma sorte os Padaes , cujos fructos de pão os negros comem com muito

gos-

gôsto, ainda que na realidade sejão inferiores aos da Ilha dos Amigos. A liberdade concedida aos escravos embaraçou este projecto.

O estabelecimento do Parque de Especiarias, ou Horto aromatario, de que acabei de fallar, foi disposto de modo que pela continuação do tempo os seus edificios viráõ a ficar no meio das plantações. O dessecadouro, ou casa de desseccar, que se construio, apenas custou a mão d'obra dos constructores. Toda a madeira de construcção, e as outras cousas necessarias forão aparelhadas pelos pretos da fazenda. O seu comprimento foi de quatro metros, e a largura de oito. Era mui sólida, mui bem exposta, e no seu interior distribuida, de modo que se podião seccar os Girofes com toda a commodidade. Até então se vião na precisão de o seccarem ao Sol, posto em pannos, e esteiras etc. e como, por este tempo, se está sujeito a contrariedades na estação, se necessitava de muita gente para o pôr a enxugar, e para o recolher. A continuação das aguas muitas vezes os obrigava a guardallos amontoados; e por amor disto ficavão sujeitos a arruinarem-se; e ainda a perderem-se de todo.

Caneleiras.

As Caneleiras pertencem ao genero Loureiro. Esta arvore, notavel pelas suas bellas folhas ovaes inteiras, lizas d'huma firme consistencia, assignaladas de tres nervos, que sobresahem, e pelo seu comprimento sómente chegão á altura de 5, ou 6 metros. A sua figura se assemelha á da Laranjeira. Faz ver as suas flores em Dezembro, e Março: espalhão hum cheiro desagradavel. Na sua casca reside todo o seu perfume. A madeira, ou lenho tem algum.

Para se conseguir o maior proveito possivel desta arvore, se faz preciso que seja plantada de tres a tres, ou como se diz em tres renques, enfileiradas á maneira de sebes, ou cercas vivas, de sorte que hajão entre humas e outras tres pés de distancia por todos os lados. Nos primeiros annos se cortão dous decimetros acima da superficie da terra. Conchegadas desta sorte, sómente os seus lançamentos, ou ramos são a prumo, ou verticaes, cuja casca he mui fina, e facil em se esfollar. Velhos e crianças, e ainda os doentes, são sobejos para esta manobra, e colheita.

Pipereira.

Talvez esta planta virá a ser hum maximo objecto para esta Colonia. A sua cultura quasi não requer cuidado algum. He sobejo o plantalla ao pé de hum *Cajazeiro*, ou de huma *Tuinantiiba*, da qual gosta com preferencia ás de mais. Ella trépa, como a Hera, agarra-se com as raizes, que lança pelos nos, ou articulações; açambarca o seu tronco, e sóbe por torcicolos em seu torno. Tendo chegado á altura de tres metros, se corta a cabeça da arvore, que lhe serve de apoio, para se colherem os seus fructos com maior facilidade. Hum unico pé, dos que Martin trouxe da India, produzia seis arrateis de Pimenta grauda, bem abastecida, d'hum sabor ardente, picante, e aromatico, e d'huma qualidade muito superior á que nos vem de Mahé.

Moscadeira.

Estas plantas, cujas flores exhalão hum perfume exquisito, se achegão ás Laranjeiras. Tem todo o merecimento para serem empregadas na decoração dos Jardins, e Pomares. Requer na sua infancia o abrigo dos raios do Sol. Podem ser plantadas á sombra das Bananeiras.

A Moscadeira tem parentesco com os Loureiros. Esta arvore sóbe de 8 a 10 metros. A sua casca he liza, e atrigueirada. Seus ramos são patentes, ou abertos: suas folhas alternas, ovaes, inteiras, luzidias por cima, esbranquiçadas por baixo, assemelhando-se ás da Pereira. As flores são dioicas, digo, masculinas, e femininas em differentes plantas, como se observão em algumas Palmeiras. São pequenas, sem corola, e nascem pelos encontros, ou axilas das folhas. O seu calis se alarga para as bordas, e tem tres divisões. Os estames vão de 9 a 12. O ovario, ou oveiro tem sóbreposto dous estigmas, e passa para hum fructo como huma pera do tamanho d' hum pequeno ovo. A casca do fructo primeiramente he verde, ao depois se tinge d'huma côr amarella forte, ou escura, e, abrindo-se, deixa ver huma coberta interior delgada, e travada entresi como huma rede, d'hum bello vermelho, e mui aromatica. Chama-se vulgarmente a esta coberta interior pelo nome

pro-

proprio de *Macis*. Está preza a hum coco quebradiço que encerra a Moscada. Outubro he o mez, em que florece; e o seu fructo gasta de 8 até 9 mezes para ficar maduro.

O Author ajunta á sua Memoria huma taboa, que serve para, n'hum golpe de vista, verse o número de plantas, que repartio, e espalhou desde 1791 até o tempo, em que se ausentou a saber:

Girofeiros	5»244
Caneleiras	6»230
Pipereiras	0»440
Padeiras	1»363
Badamieiras	0»125
Canasmeis roxas de Batavia	0»027
Vakuas	0»005
Rotangs	0»016
Mangueiras	7»011
Baunilhas	0»011

, e huma multidão de fructos, que tem abundantemente nascido.

O Cidadão Guillot, Commissário civil, e d'Alais, Governador de Cayenna, concedêrão em 1793 hum terreno excellente, mui diversificado, e regado de huma fonte d'agua corrente, e perenne, para se formar nelle hum novo Jardim Botanico, do qual, ao depois, se poderão tirar mu-

das, para se fazerem grandes plantações por todos os reconcavos de Cayenna. O mesmo Cidadão Guillot principiava a executar este plano, quando foi rendido.

O Cidadão Martin annuncia ter embarcado no navio Dormedario, em Dezembro de 1792, hum grande número de amostras de differentes madeiras, dirigidas a l'Orient, onde estas deverião servir ás experiencias relativas á Marinha. Hum duplicado destas amostras vinha para o deposito do Museo d'Historia Natural; mas que, infelizmente, se perdêra; e igualmente outras remessas consideraveis, compostas de grãos, de plantas seccas, e d'outras producções da natureza. O Cidadão Martin deve consolar-se destas perdas, lembrando-se dos estabelecimentos, que deixou, formados em a Guiena, os quaes, algum dia, farão levar esta Colonia ao mais alto gráo de prosperidade. A unica cousa, de que necessitão, para poder chegar a esta, são os braços, sendo estes dirigidos por huma Administração sábia, fiel, e illuminada.

A Guiena Franceza he huma das Provincias mais ferteis do mundo. O seu terreno se diversifica, e he retalhado de ribeiras, e regatos; e por isso proprio a todas as sortes de culturas. O ar, que nella se respira, he o mais saudavel de todas as Colonias. Podem alargar as suas derribadas no Continente, em toda a longitude, que qui-

quizerem, cujas matas vastas, e antigas; abastecidas d'huma multidão de especies d'arvores, darão em abundancia, e; com muito pouco custo, a madeira necessaria aos usos, e commodos da vida.

Em fim; julgamos que o Cidadão Martin encheo com muito zelo, e intelligencia a importante Commissão, de que foi encarregado; e a sua Memoria, que contém observações interessantes sobre a cultura das Arvores Especieiras, nos parece digna de ser impressa entre as dos Sabios Estrangeiros.

MEMORIA III.

Sobre a importacão do Girofeiro de Molucas para as Ilhas de França, Bourbon, de Sechelles, e desta para Cayenna.

POR Mr. O ABBADE TESSIER,

Doutor Regente da Faculdade Medica de París, da Sociedade Real de Medicina, e Academia das Sciencias de Leão.

AInda que se tenha diminuido muito em França o gasto das Especiarias á proporção que se foi experimentando, e conhecendo o abuso, que dellas se fazia, com tudo dão-se algumas entre ellas, como a noz muscada, o Girofe, que ainda agora tem hum grande consummo, e o terá por muito tempo. Estas duas forasteiras producções são vendidas pelos Hollandezes, que as colhem em huma de suas Ilhas com exclusão das outras Nações, por terem tido a cautella de as mandar arrancar ás Especiarias dos lugares, em que não as podião guardar. Estranho effeito da ambição de hum povo Commerceante, que quer que a Natureza só para elles seja bemfazeja. Era natural que os Francezes, querendo impedir que huma parte do seu nu-

numerario houvesse de passar a seus visinhos em razão deste objecto, procurassem introduzir em algumas de suas possessões a cultura do Girofeiro, e da Moscadeira. Parece que esta empreza fora feliz, pelas provas que temos, particularmente da primeira das duas arvores. O Senhor Abbade Reinald, cuja correspondencia abarca o mundo inteiro, em todas as suas partes, acaba de receber de Cayenna hum ramo de Girofeiro com hum cacho de Cravos Girofes, e da Ilha de França alguns Cravos, que nos communicou, certificandonos que provinhão das plantações feitas nestas Ilhas.

Antes de fazer conhecer os respeitos destas amostras com os ramos, e fructos do verdadeiro Girofeiro, faremos huma expozição do modo com que se introduzio esta arvore nas Ilhas de França, e Cayenna. O público reconhecerá com prazer o serviço que lhe fazemos nesta relação.

Ainda que esta Memoria sómente tenha por objecto o progresso do Girofeiro, visto só termos amostras do Girofeiro, com tudo na continuação da historia se tratará tambem da Moscadeira, por terem sido ambos importados ao mesmo tempo á Ilha de França, e a Cayenna. Para se fallar com justeza da segunda, será preciso esperarmos provas authenticas.

De hum processo verbal feito na Ilha de França aos 17 de Junho de 1770, se colhe que

des-

desde 1768 se cuidá dos meios de se procurarem para esta Ilha plantas de Moscadeiras, e Girofeiros: Que o Senhor Provost fora incumbido desta diligencia por M. Poivre, Intendente das Ilhas de França, e Bourbon, de acordo com o Senhor Tremigen, Capitão Tenente dos Navios Reaes.

Que se embarcára na Ilha de França no mez de Maio de 1769, em a Curveta *Vigilante*, commandada pelo Senhor Tremigon; que fizera escala em Pondicheri, ao depois em Achen, onde se unira á Galera *Estrella do mar*, commandada pelo Senhor Chevry, Capitão de Fragata, do mesmo modo que se tinhão convindo.

Que daqui forão para Guida, onde o anno antecedente tinhão sido mal succedidas as suas tentativas: que desta partírão para Manilha, onde se informárão dos objectos relativos á sua incumbencia; e que chegada a monção favoravel deixarão Filipinas, e partirão para Molucas, passando pelo Archipelago em Janeiro de 1770; aportárão em Mendana, Ilha que está mais ao Sul das Filipinas, e a mais visinha de Molucas, onde tirárão novas informações: que de lá se passárão para a de Jolo, onde forão muito bem recebidos pelo Rei de Paiz, que se obrigou a procurar-lhes plantas de Especiarias para outra viagem.

Que ao depois disto, forão para a Ilha de Mino, onde lhes fôra muito custoso chegar; que tendo gasto dous dias em procurar plantas de Es-

pe-

peciarias baldadamente , se tornárão a embarcar com o intento de irem a Cerrão , e a Timor ; que Provost se resolveo mudar-se para o navio *Estrella do mar* , e ir a Cerrão , e a outras Ilhas visinhas dependentes dos Hollandezes , no entretanto que M. Tremigon hia a Timor no *Vigilante* fazer o mesmo.

Que M. Provost aportou em varios lugares de Cerrão , e entre outros na bahia Saway , onde soube que os Hollandezes de fresco tinhão destruido todas as plantas de Moscadeiras , e Girofeiros ; que de lá passou a Gueby , onde ganhou a gente do Paiz , e em particular a seu Rei , que lhe procurou plantas , e nozes frescas de Moscadeiras , e plantas , e grãos de Girofeiros , que trouxe á Ilha de França ao depois d'huma navegação de dous mezes.

M. Commerson , Medico , e Botanico Regio , se achava a este tempo na Ilha de França. Vinha de dar volta ao globo com o Senhor Bougainville , onde o seu zelo infatigavel pela Botanica , em que singularmente era versado , lhe tinha feito ajuntar hum grande número de plantas novas , que estão conservadas preciosamente , e que fazem sentir que a morte tenha tirado mui cedo hum homem de hum tão assignalado merecimento. A elle pois M. Provoit encarregou o examinar as plantas , e grãos da Muscadeira , e do Girofeiro , que não duvidou attestar por huma certidão datada em 11

do

de Junho de 1770, que as plantas, e grãos das Moscadeiras, e Girofeiros erão as mesmas, que davão os fructos, usados no Commercio. O Conselho superior ordenou aos 10 de Julho de 1770 o resisto do processo verbal.

Aos 16 do mesmo mez o Governador, e Intendente prohibírão por huma ordem a exportação destas plantas, e grãos para fóra da Ilha; e o Conselho a fez resistar. Esta primeira importação não foi muito grande, e não sortio bem, como se esperava; por isso em 1771 se intentou huma segunda expedição. Segundo huma declaração de M. Provost de 5 de Junho de 1772, elle partio aos 25 de Junho de 1771, por ordem de MM. os Cavalheiros de Roches, e Poivre, na embarcação do Rei, chamada a *Ilha de França*, commandada pelo Cavalheiro de Coetivy, Tenente do mar, igualmente como elle incumbido, desta diligencia; que se aggregou a este navio a Curveta a *Necessaria* commandada por M. Cordé, Official que tinha sido da Companhia de Indias; a ordem era de voltarem pelo Archipelago, de Molucas, ao depois de terem ido a Manilha a procurar viveres, e bastimentos de marinha, de que a Colonia necessitava.

Que depois de ter passado effectivamente a Manilhas, sahírão a 25 de Dezembro de 1771; que fizerão escala em Gueby, onde tambem ajuntárão plantas, e grãos de Moscadeiras, e Girofeiros.

Que

Que elles deixárão Gueby aos 8 de Abril de 1772. O navio chegou á Ilha de França aos 4 de Junho seguinte, e a Curveta ao outro dia de manhã, trazendo ambos plantas, e grãos, que se verificárão aos 8 de Junho, como da primeira vez por M. Commerson. Repartirão-se pelos moradores das Ilhas de França, Bourbon, e Sechelles.

M. Poivre, para melhor contestar ainda este descobrimento, enviou á Academia das Sciencias de París ramos de Girofeiros, e Moscadeiras, trazidos pela expedição: á maneira de pensar dos Commissarios desta companhia á cerca das amostras, que lhe forão remettidas, foi a mesma que a de M. Commerson.

Desta sorte se introduzírão em as nossas Ilhas d'Africa a Moscadeira, e o Girofeiro; agora passaremos a fallar da maneira com que vierão parar a Cayenna, em conformidade á relação, que nos foi dada.

M. Maillart du Merle, Commissario geral da Marinha, Director em a Ilha de Cayenna, tendo voltado a França com licença em o anno de 1770, ouvio fallar do projecto de introduzir as Especiarias em a Ilha de França. Tendo-se informado sobre a qualidade do terreno, da latitude, e clima de Molucas, julgou que estas plantas se produzirião muito melhor em Cayenna, e, pondo na presença do Ministro as suas idéas, este lhas ap-

pro-

provou , e consequentemente passou as ordens necessarias.

M. Maillard , em vez de voltar a Cayenna , passou , como Intendente , á Ilha de França , para a qual M. Ternay estava nomeado Governador. Apenas ambos a aportárão , quando de commum acordo se applicárão a enviar a Cayenna as plantas , e grãos das Especiarias , que até este tempo senão tinha podido mandar.

Aproveitarão-se d' hum navio particular de Nantes , que devia ir da Ilha de França a S. Domingos , tomando as precauções mais sabias , para que as plantas , e os grãos de que o carregárão , chegassem promptamente , e em bom estado ao lugar do seu destino. O navio chegou a Cayenna aos 3 de Fevereiro de 1773 , gastando na sua viagem 64 dias : tanta foi a diligencia , que o seu Capitão (o Senhor Abrão) fez , em conformidade ás ordens recebidas , para que as plantas não recebessem detrimento.

M. du Maillart , e de Ternay projectárão o mandar ainda outra vez plantas de Especiarias , e plantas , e grãos de outras differentes plantas uteis , e arvores da India. Esta embarcação soffreo avarias consideraveis , que a obrigárão voltar á Ilha de França , de sorte que a maior parte destas plantas , por não dizer quasi todas , se perdêrão. Ainda que esta segunda remessa fosse mal succedida , com tudo não prova menos o zelo de

MM.

MM. de Ternay, e Maillart pela multiplicação dos objectos interessantes em nossas Colonias.

Para prova do bom successo da importação do Girofeiro a Cayenna, nos derão hum ramo carregado de fructos produzido das suas plantações. Madama, a Condessa de Andlau, que, na idade dos divertimentos cultiva a razão, estende os seus conhecimentos, e prática algumas das bellas artes, foi quem o desenhou, cujo desenho, já gravado, aqui apresentamos.

As folhas deste ramo são ellipticas, e pontiagudas em ambas as extremidades. No meio se lhe distingue hum nervo principal, que se prolonga desde o seu peeiolo até á ponta. Sahe deste quasi em linha recta hnma grande quantidade de pequenos nervos parallelos que terminão em hum circulo posto em distancia de algumas linhas da sua borda. A côr da folha he d'hum verde sombrio, algum tanto mais claro que a do Loureiro commum, e exhala hum cheiro aromatico; mastigando-se, se lhe percebe o picante do Girofe. Os Cravos situados na ponta dos ramos em corymbo são trigueiros, alongados, e mui fragrantes. O lenho, que sustem as folhas, he lizo, e d'hum pardo acinzentado. Julgou-se que este ramo de Girofeiro se conformava ao enviado á Academia Real das Sciencias, com a differença que os Cravos nos desta senão pegavão na extremidade, como os que agora apresentamos, o que faz o ultimo

mais

mais interessante. Além disto, o ramo enviado á Academia era de Girofeiro trazido pela expedição, e que se precisava verificar as suas relações com o Cravo do Commercio, por amor da certeza de ser o mesmo, que se introduzio nas Ilhas de França, de Bourbon, e de Sechelles. A gravura representa hum dos productos dos plantados de Cayenna das plantas trazidas da Ilha de França, que fructificárão a ponto de dar Cravos perfeitamente semelhantes aos de Molucas.

Valentini, e Rumphius se distinguírão entre os Authores que descrevêrão o Girofeiro. O ultimo vio esta arvore, e suas variedades nos mesmos lugares em que nasce, e elle proprio as desenhou, e por este motivo o que dissermos, se conformára com a idéa que elle nos deo.

O Girofeiro he huma arvore da familia das Murteiras que na sua altura igualla huma Cerejeira. De ordinario cresce sem alguma divisão até á altura de 4, ou 5 pés. A parte inferior do tronco he angulosa: a superior, ou topo he pyramidal, ou conica, como a do Pinheiro *picea*, ou pés, a casca liza, delgada, e muito adherente. Cobre hum lenho tão rijo, que qualquer lançamento póde aguentar o pezo d'hum homem.

As folhas se oppõem humas ás outras de duas a duas, e cruzadas com a figura ellyptica; além do seu nervo principal, que do pecido se prolonga até á sua ponta; e os pequenos nervos, que

que sahem deste principal, quasi em linha recta, se terminão em hum nervo circular, posto em a distancia d'algumas linhas da sua borda. Estas folhas não aquilhadas, ou recortadas, mas inteiras, sinuadas. Tem a firmeza das folhas do Loureiro, ás quaes se assemelha; e quando se machucão, se esmigalhão, ou fazem em pó. O seu gosto he acre, e aromatico.

Formão-se na ponta dos ramos do Girofeiro o seu fructo. Assim se apelida huma parte prolongada, com a grossura d'algumas linhas, terminada por quatro expansões que sustentão hum corpo mais, ou menos esferico, donde devem sahir os orgãos da fructificação. Colhem-se os fructos do Girofeiro, que chamão Cravos de Girofe, em razão da sua figura, antes que estes orgãos appareção; porque neste estado he que são odoriferos, ou aromaticos, e proprios aos usos, a que se destinão. Passado este, não tem cheiro algum.

Não se lhes embaraçando a fructificação, passadas duas, ou tres semanas depois de sua florescencia, cada Cravo Girofe engrossa, as quatro espansões que sustinhão o corpo esferico, se approximão, e fechão. No centro do Cravo se lhe fórma hum caroço duro, que se rodea d'huma substancia carnosa, o qual he o verdadeiro fructo, e, melhor, a verdadeira semente do Girofe, que brota, quando se planta, e produz huma arvore nova. Neste estado chamão ao fructo do Girofe,

a *Mãi* do *Cravo*: Não possue então qualidade alguma aromatica.

Os Cravos do Girofe, arranjados em Corymbo, de ordinario estão de tres a tres nos seus peciolos mais, ou menos compridos, sempre oppostos, e formando huma cruz, do mesmo modo que a fórmão suas folhas relativamente os peciolos inferiores com os superiores, que todos se dividem em tres, dando a cada hum, em particular, o seu Cravo Girofe. Cada Corymbo, pelo menos, se compõe de 9 Cravos, e tambem de 15, algumas vezes de 21 até 25; porque acontece que nem sempre as divisões são de tres.

As Molucas, e especialmente Maquian, debaixo do Equador, são a patria do Girofeiro. Nasce nellas espontaneamente sem cultura alguma, e, a pezar disto, só se encontrão em Amboino, para onde foi transplantado, e onde cuidadosamente se cultiva. Os Hollandezes não querem que exista nas outras partes. O bom methodo de os crear he transplantar as mudas, que nascem da madre dos Cravos, de os pôr em lugares cheios de arvores, que as abriguem com as suas sombras, arrancando-se ao depois estas arvores, tendo o Girofeiro adquirido certa fortaleza; donde vem, sem dúvida, a opinião, que se tem, de não soffrerem os Girofeiros, nem arvores, nem hervas junto a si.

Nas Molucas os Girofeiros dão de ordinario os seus fructos no setimo, ou oitavo anno. Em

Am-

Amboino no 10.º ou 12.º anno. A colheita se faz de 4 em 4 annos desde Outubro até Dezembro. Neste tempo que os Cravos começão a avermelhar, se entra com maior, ou menor cuidado a sua colheita, segundo os Cultivadores são mais, ou menos intelligentes. Deitão-se em agua fervendo, e sobre taboas se expõem á fumaça do fogo, que se conserva por baixo, por espaço d'alguns dias, o que lhes dá huma côr trigueira. Alguns, sem os lançarem em agua quente, os põem á fumaça, e desta ao Sol.

O Girofeiro Real he a primeira variedade do Cravo ordinario, mas este he rarissimo. N'outro tempo se encontrava em Maquian. Chamavão-no Real por julgarem que unicamente os Reis do paiz o fazião conservar escrupulosamente para o seu gasto, e para fazerem com elle os seus mimos. Esta arvore não differe do Girofeiro ordinario, senão em serem os seus fructos menores, e mais negros, e tambem por ter o seu corpo esferico huma, ou duas pontas, como a extremidade das folhas do Zimbro.

O Girofeiro bravo, que he a segunda variedade do ordinario, cresce mais alto. A sua cópa he mais frondosa: as suas folhas, que são muito maiores não encruzão exactamente: os nervos, ou linhas parallelas, que se lhe observão, são mais affastadas humas das outras: suas folhas quebradas exhalão o cheiro do Cravo Girofe, misturado d'hum cer-

certo acido. Nas pontas tem muito menos Cravos; algumas vezes dous, outras tres, e ainda quatro, mas muito maiores. Os Cravos mães, ou sementes, que ao depois se abrem, tem hum caroço grande, e são d'hum volume proporcionado. O lenho he rijo, pezado, e mui acinzentado. Emprega-se em obras mechanicas.

Por todas as Molucas se encontrão Girofeiros bravos, e nascem espontaneamente. O seu fructo não tem cheiro algum; e por isso se despreza, e se deixão aos passaros, que delles se sustentão. Algumas vezes fraudulentamente o introduzem no Commercio; mas se póde destinguir dos outros pela sua grandeza, ou grossura.

Segundo a descripção, que aqui damos dos differentes Girofeiros, he facil ver que o ramo, vindo de Cayenna, pertence ao verdadeiro Girofeiro ordinario, ou aos mesmos que os Hollandezes cultivão em Amboino, visto que as folhas, lenho, Cravos, á disposição, e estado destas partes são em tudo semelhantes ao do Girofeiro ordinario. A respeito dos Girofes, produzidos pelas plantações feitas em a Ilha de França, que nos forão remettidos, na realidade tem a figura, e cheiro dos Cravos do Commercio, ou o que he o mesmo, são fructos do Girofeiro ordinario; mas são inferiores na grandeza ao Girofeiro d'Amboino, e de Cayenna: tambem não são d'huma côr tão escura, ou trigueira. Finalmente os poucos, que

nos

nos trouxerão, como producções de nossas Ilhas, não nos permittio fazer juizo exacto de suas differenças. O certo he que são todos muito cheirosos, têm o gosto picante; e aromatico.

Quereriamos ter relações circumstanciados sobre o modo da sua cultura nas Ilhas de França, Bourbon, Sechelle, e Cayenna, como tambem do estado actual dos seus vergeis, e sobre as esperanças, que se pódem ter dos seus productos, tendo estas arvores chegado a conseguir huma força precisa, para dar o seu fructo em quantidade; mas estas noticias nos faltão, e á vista disto, nos contentaremos por ora com saber que estas Especiarias nascem, e fructificão nas nossas possessões, e ainda que não seja com a perfeição das de Molucas, e das de Amboino: com tudo he quanto basta, para se poder esperar hum grande proveito, do qual todo o bom patriota conhece o valor. França deve particularmente a M. Poivre esta obrigação, visto que o Girofeiro foi hum effeito do seu zelo, e tambem a Moscadeira, que primeiramente foi trazida; e plantada nas Ilhas de França, de Bourbon, e de Sechelles, de donde estas arvores se transplantárão, como acima se disse, para Cayenna, pelo cuidado de M. Maillart du Merle.

MEMORIA IV,

OU

RELAÇÃO

Do melhor modo de se cultivar o Girofeiro na Ilha Dominica.

POR GUILHERME URBANO BUEE.

Escudeiro (1797.)

(A Narrative of the Succeful Manea of Cultivating the Clove Tree in the Island of Dominica etc.)

POuca satisfação se poderá ter de hum trabalho, esteril por sua natureza; e escripto em huma lingua, que não he natural a seu Author. Todavia esta relação se faz interessante, por instruir na cultura d'hum objecto, até aqui não só desconhecido nas Indias Occidentaes Inglezas, mas tambem por esperançar aos Fazendeiros das Colonias Inglezas em a plantação de hum novo ramo de negocio, digo, na cultura das Especiarias, das quaes o Girofe constitue hum principal artigo, que virá

rá a ser , assim ao Fazendeiro , como ao todo da Nação , tão importante , como vantajoso.

Em quanto ao que me diz respeito , desejo com esta tentativa mostrar que tenho procurado encher o encargo d'hum bom vassallo, sendo util a hum paiz, que me naturalizou ; e , mui particularmente , áquelles entre os quaes eu vivo. Todo o meu desejo se encerra em pagar o tributo de gratidão , que eu devo , ao melhor dos Soberanos ; debaixo de cujo suave governo vivo , a trinta e quatro annos , protegido pelas melhores leis , pela melhor constituição , que o humano entendimento podia fazer — constituição , que se tivesse sido imitada na minha Patria , teria preservado aos meus concidadões da anarchia que os tem desolado ; e os teria livrado dos diluvios de sangue , em que tem estado tão desgraçadamente submergidos.

O ponto mais importante , e tambem o mais difficil , quando se estuda qualquer materia , he conhecer , o como se distingue , o que he real do que he conjectural ; separar as propriedades , que lhe pertencem , das que a imaginação lhe attribue ; para que , por este meio , possa guiar o entendimento com alguma certeza a hum tal conhecimento , que , sendo apoiado pela experiencia , deixe estabelecida a verdade.

Conforme esta regra , eu posso determinar nesta relação as differentes observações , que pude

fazer sobre a natureza do Girofeiro , e que mostrão a estreita affinidade , que se dá entre o Girofeiro da India Oriental , e a Murteira pimenta , natural da India Occidental.

Assim procurarei mostrar que o terreno de Dominica , segundo a minha propria experiencia , he o melhor para a medra do Girofeiro , e que lhe he sobre todos os outros o mais connatural. Depois disto , passarei a mostrar o modo , com que felizmente tenho cultivado esta arvore até á sua madureza : do que se deduz hum justo fundamento , para a esperança , que podemos ter , de que , dentro de pouco tempo , o Girofe será hum artigo mui precioso entre as producções das Colonias Inglezas das Indias Occidentaes.

O Girofe , semelhante á Murteira pimenta , tem huma casca delgada e liza , d'huma côr esbranquiçada ; hum tronco composto d'hum lenho summamente rijo , e que , na altura de dez , ou doze pollegadas , lança ramos com muitos esgalhos , abastecidos de folhas , oppostas humas ás outras , lizas , estreitas , pontudas , endentadas pela circumferencia , e de huma grossa consistencia : ao passo que as folhas da Murteira pimenta são largas , embotadas , ou rombas na sua extremidade.

Convem observar-se , que , nas Indias Occidentaes , e particularmente em Dominica , muitas terras , que olhão para o nascente , são de hum barro amarellado , ou avermelhado , duro. As alturas

dos

dos montes são misturadas desta casta de terreno. Todo o bairro de *Lasoye*, que he muito grande, tambem goza da mesma natureza: terreno este certamente, com muito pouca excepção, mui ingrato, e com muito pouca propriedade para qualquer cultura. Este bairro, por causa da sua esterilidade, tem sido fatal a muitos, dos que se arriscárão a povoallo, e não menos que vinte Fazendeiros de assucar forão obrigados a abandonar os seus engenhos, e lavouras, tendo despendido no seu fabrico immensas sommas. Este espaço de terra, pelo lado do mar, e estrada, que procura os seus altos, he todo coberto de Murteiras pimentas, que tambem se encontrão nos mesmos altos em terras semelhantes as que acima descrevi. Na minha propria fazenda, onde as terras misturadas olhão para Oeste, e geralmente ha huma boa terra, ainda que montanhosa, se encontra hum monte, que tem hum dos seus lados voltado para o nascente, cujo terreno he de hum barro profundo, amarellado, e duro; e não obstante haver muito tempo, que se lhe derrubárão as arvores primitivas, com tudo crescem muitas Murteiras pimentas, com hum grande número de mudas, que vão avançando nesta parte do monte; quando se caminha para Oeste, o terreno pouco a pouco se vai mudando; e quando se está nesta endireitura, se encontra huma terra preta com a profundeza de tres, ou quatro pés sobre huma ca-

camada de areia, porosa, e natural, onde senão vê hum unico pé de Murteira pimenta. Como a minha casa de morada he no cume deste monte, e por amor da subida o caminho, por onde se vai, foi aberto em roda do outeiro, não tive occasião de observar a fundo as differentes camadas das diversas terras, de que elle se compõe; e ao mesmo tempo as differentes arvores, que produz, que são tão oppostas em natureza. Outro notavel argumento, que prova a propensão, que a Murteira pimenta tem, para nascer em hum terreno esteril, he o exemplo d'huma Murteira pimenta, que eu deixei crescer por curiosidade, que tem chegado á altura de 30, ou 40 pés, e he summamente direita. Está sobre o cacuruto d'hum rochedo, que tem quasi vinte pés de circumferencia, e quasi oito, acima da superficie da terra, e tem o seu topo agudo. Sobre este assenta o corpo da arvore, de cujo tronco sahem as raizes, rodeando toda a circumferencia da rocha, a encontrar-se com a terra, de que recebe a arvore a sua nutrição.

He hum facto observado nas Indias Occidentaes, que, descortinando-se alguma terra de novo, onde se encontrem madeiras rijas, o terreno he máo: assim, onde a Murteira pimenta, a Embaubeira, a Almeciga, e a Nogueira prevalecem, indubitavelmente semelhante terra he má, e de huma esteril natureza: mas, pelo contrario, on-

onde abunda d'arvores molles, porosas, tal terreno geralmente he fecundo, o que não obstante, algumas vezes se encontrão madeiras rijas em hum pedaço de terra de matos, onde commumente se achão, ou de huma natureza rija, inflexivel, ou de huma especie porosa, e molle: no primeiro caso, o terreno he esteril, e no segundo he o avesso invariavelmente. O lenho do Girofeiro he de huma fibra apertada, e rija, e ainda que não tão inflexivel, como o da Murteira Pimenta. Nas Molucas, onde os Girofeiros nascem, toda a terra se cobre delles, e não admitte a cultura de outra alguma cousa. O terreno sómente he bom para os Girofes, e inutil para todas as demais plantas: do que concluo, que os Girofeiros não querem hum terreno fertil. Seja o que for, deixada esta opinião, pelo que respeita á affinidade destas duas Especierias, e a consequencia, que della se deduz, isto he, que ambas as plantas pedem hum terreno da mesma natureza, passemos a contemplallas melhor pela especulação. Adherindo-me rigorosamente ás regras, que tenho aprendido, chamarei, em meu abono, a experiencia, a melhor mestra, a guia mais segura, que, por passos regulares, me trouxe ao conhecimento da verdade, e me fez capaz de resolver, e determinar a qualidade do terreno mais proprio para a preciosa planta, de que se trata.

O antigo Governo Francez, que, a este res-

respeito, merece ser louvado, e imitado, tendo descoberto os meios, pelas activas especulações de M. Poivre, de conseguir das Ilhas de Moluca, e Banda, muitas arvores, e sementes de Girofeiros, e Moscadeiras, os Colonistas da Ilha de Bourbon as plantárão; e tendo estas prosperado, enviárão algumas para a Ilha de Cayenna. A Moscadeira se não multiplicou; porque, sendo arvore, que tem hum, e outro sexo em differentes plantas, conforme dizem, sómente mandárão a masculina. Os Girofeiros, porém, prosperaráõ tanto, que os Fazendeiros, que os plantárão, actualmente tem tido colheitas mui abundantes. Hum amigo meu, em Julho de 1789, me fez o presente d'hum Girofeiro, que teria perto de seis pollegadas de altura com seis, ou oito folhas, acompanhado de hum papel impresso, que expunha o como se devia cultivar. A tal minuta impressa, que me remetteo o meu amigo, recommendava que se houvesse de plantar esta arvore em hum terreno fecundo, e n'hum sitio humido e fresco, e cercado de arvores que lhe fizessem sombra. O meu amigo tambem recommendava que o houvesse de plantar entre quatro Bananeiras, que assim medraria muito melhor. O continente de Cayenna, não estando sujeito a furacões de ventos, como he o de Dominica, julguei o contrario, que, sendo as Bananeiras muito brandas, para lhe causarem huma sufficiente sombra, qualquer golpe de ven-

to , por menor que fosse , as derrubaria , e , cahindo sobre o Girofeiro , o destruiria : em consequencia disto , escolhi hum dos mais ricos lugares da minha fazenda , que tinha huma terra negra , e onde havião 16 mil pés de Cafés , que medravão com muito viço , e com todo o cuidado plantei o meu Girofeiro entre quatro destas plantas. Além disso os rodeei de estacas , para acautellar , que mo não arrancassem. Os Cafeseiros servião , para lhe dar a sombra , e fazia conta , logo que o Girofeiro entrasse a medrar , ou a estender-se , ou decotar , ou arrancar os Cafeseiros , que lhe estivessem mais visinhos. Tomei todo o cuidado possivel sobre esta planta , e a conservava limpa , ou mondada , visitando-a sempre que acontecia vir á minha fazenda ; porque estava capacitado da consequencia , ou importancia , que deveria resultar ao publico , e a mim , em particular , se esta muda prosperasse , sendo eu feliz nesta experiencia. Agora será facil suppôr a afflição , com que eu observava o crescimento da planta ? mas , ai ! e , por consequencia , quanta não seria a dor , que tive no momento , em que assentei commigo , que , apenas vegetava , elle hia perdendo as suas antigas folhas , e sómente no topo nascião algumas ; e que , no longo espaço de seis mezes , quasi não tinha avançado huma pollegada em altura. Desacoroçoado totalmente informei ao meu amigo da minha desventura , e implorei o seu favor em me

pro-

procurar outro Girofeiro, se coubesse no possivel: Pelo mez de Dezembro de 1789 me enviou duas arvores. A minha desconsolação passada me obrigou a plantar estas novas mudas junto ás casas da morada, e em hum lugar, onde convenientemente as podesse regar, e promover o seu crescimento. Hei mister neste passo fazer lembrar ao meu leitor a descripção, que dei, do outeiro, sobre que estava edificada a minha casa nobre, o qual, olhando para o nascente, se compunha de hum terreno barroso, duro, e vermelho, em cuja fralda, ou sobpé, se situa a minha horta: Ora, para se poder conseguir hum plano, que houvesse de ter perto de cento e vinte pés quadrados, foi preciso que se cortasse, e livellasse huma parte deste outeiro, ou monte, deixando-se, n'algumas partes, banquetas de quasi onze pés de alto: espalhou-se por cima de tudo a terra, para se desfazerem as desigualdades da superficie. Já adverti, que algumas porções desta era muito pobre, particularmente pela parte do lado do outeiro, de que se tinhão cortado os onze pés. Este foi o lugar, escolhido por mim, para a plantação das duas mudas acima, se bem ao mesmo tempo cuidei em os pôr tão longe, quanto pôde ser, da parte do lado do outeiro, que foi cortado, que, como disse, o seu terreno era d'hum barro avermelhado, e rijo; e por isso abri duas covas, em distancia de doze pés quasi huma da outra, com o dia-

diametro perto de oito pollegadas, e com dous pés de profundeza, nas quaes, achando, que as camadas inferiores erão d'huma natureza saibrosa; amarellada, e forte, as enchi d'huma terra boa, e plantei em cada cova huma muda de Girofeiro. Crescêrão estas muito bem, e vicejárão assás: o que me capacitou a replantar na mesma Horta a primeira muda, que eu tinha recebido, observando o mesmo tratamento; mas, no tempo, em que crescia á proporção do meu desejo, hum insecto lhe cortou o topo, e lhe occasionou a morte.

Pelo mez de Novembro de 1791, achando-me em Martinica, visitei as differentes Quintas dos suburbios de S Pedro; e passeando por huma, que pertencia aos Frades de S. Domingos, conheci muitas mudas de Girofeiros, cada huma em seu barril, ou caixão: pertencião estas a hum Hortelão de Cayenna, e estavão tão bem dispostas, que me resolvi; a comprallas, e erão ao todo quatorze mudas: ao depois de obter da generosidade do meu amigo outras differentes plantas, voltei para Dominica rico com as minhas novas aquisições de Girofeiros, e me resolvi a experimentar terrenos differentes. Mandei abrir covas em muitas partes da minha Horta com 12 até 14 pés de distancia, e com as mesmas dimensões das mencionadas acima: achei, examinando o terreno, algum de huma natureza rija e saburrosa; em outras partes pórem as camadas inferiores erão d'huma especie de areia

ama-

amarellada ; em algumas covas , tendo-se aberto quasi seis pollegadas da superficie , se encontrou hum barro vermelho duro ; misturando-o com alguma terra negra , e outras differentes terras , tiradas das mesmas covas , as enchi , e plantei nellas dez das quatorze plantas , reservando quatro para as plantar naquella parte da Horta , que estava mais proxima ao pé do outeiro , onde se lhe tinhão tirado dez , ou onze pés de superficie : neste lugar senão cavou mais do que era necessario para plantar as minhas arvores. A terra constava d'hum barro vermelho , compacto , rijo. Para a poder experimentar , lhe não misturei humus , esterco , areia , ou outra qualquer terra , com o fim de abrir os poros ao barro ; mas plantei estas ultimas quatro sem ajuda de alguma outra cousa ; abandonando inteiramente o seu fado á Natureza ; e , tendo-me arriscado aperdellas , sómente para poder conhecer , se os Girofeiros querião , ou não , hum terreno fertil ? Quando isto escrevo (Outubro de 1793) , são decorridos vinte e tres mezes , desde que forão plantadas estas quatorze arvores , e com satisfação posso affirmar , que os quatro Girófeiros , plantados no barro , tem medrado com tanto , senão for com mais , viço que as outras dez. Ellas estão de cinco para seis pés de alto , crescendo com muito vigor , plenamente fornecidas de ramos , e garfos , e terminando o seu topo em ponta , do mesmo modo que huma

pyramide : fóra destas quatro, seis forão plantados em hum caminho, e na paragem mais plana da Horta. A terra, de que se enchêrão as covas, forão tiradas hum pouco abaixo da superficie, formando ao redor de tres arvores hum concavo, do qual não achando a agua, que se ajuntou, sahida, matou a huma; e as outras duas apparecêrão n'hum estado de declinação, fiz levantar a terra para cima seis dedos, de sorte que ellas poderão estar melhor sobre a superficie da terra. Sem embargo de terem sido estas tres arvores plantadas com as outras em 1791, huma destas duas arvores enfermas tem excedido á altura de seis pollegadas, tendo as outras já conseguido tres pés. Esta prova he sufficiente a mostrar, que os Girofeiros requerem huma situação secca, e que morrem em hum terreno humido e alagadiço, ainda que alguma humidade seja precisa para lhe promover o seu crescimento.

No mez de Janeiro de 1793 com muito trabalho, e despeza (digo trabalho, por ser prohibida a exportação das Ilhas Francezas) procurei duas caixas de mãis de Cravos (sementes): estas bagas forão mettidas em areia humas, e outras em terra solta. Logo que as recebi, mandei preparar canteiros na minha Horta, e por differentes paragens da minha fazenda para huma conveniente transplantação, e poupar o tempo, estando o viveiro prompto, para ella se realizar. Eu plantei

as

as sementes em quasi seis pollegadas de distancia, cobrindo-as com quasi huma pollegada de terra. Tinhão-me dito antecedentemente, que os Girofeiros, sendo novos, precisavão ser abrigados do Sol; mas, reflectindo nas latitudes de Cayenna, e de Molucas, que estão debaixo do 4.° e 5.° gráo, hum para o Norte, e outro para o Sul, e a latitude de Dominica, que se situa entre o 15.° e 16.° gráos do Norte, vim no conhecimento que 10 gráos fazião huma notavel differença em o clima, e particularmente na fazenda de Monpelher, que está situada em huma altura, que dista mais de tres milhas da superficie do mar. Julguei que, se eu quizesse fazer nascer estas sementes sem o adjutorio de alguma sombra, ellas poderião, na sua infancia, ser queimadas pelo Sol, e pelo ar; poderião ficar mais rijas, e por consequencia fructificar, transplantando-se com menos risco, e perigo; mas nisto me enganei. A mãi do Girofe na sua primeira vegetação visivel apparece, como hum dardo, vermelho, e direito: quando chega a duas pollegadas de alto, mostra no seu topo duas folhinhas vermelhas, e pequenas: no primeiro apparecimento destas folhas, quando apenas perceptivel ao olho desarmado, descobri que, vibrando o Sol algum calor mais activo, a planta murchava, e perecia; por cujo motivo se perdêrão muitas sementes. Por tanto mandei levantar pequenas latadas sobre todos os canteiros

em

em altura quasi de tres pés acima da terra, e as cobri com folhas de Bananeiras, para darem sombra ás novas plantas. Eu as conservei cobertas destas folhas nove mezes: passado este tempo, consenti que, pouco a pouco, se lhe fossem tirando, e que as plantas se fossem acostumando ao Sol, á proporção que ellas se hião fazendo vigorosas, e, completos os doze mezes, já estavão capazes de serem transplantadas. De seis mil mãis de Girofes, que se plantárão, salvei mil, e quinhentas a mil e seiscentas arvores, que principiei a mudar em Janeiro de 1794. Eu as plantei com as seis maquinas de folha de minha invenção, feitas como aqui se representão, em hum descampado, ou lugar desabrigado a dezaseis pés de distancia. Ellas medrárão com muito viço. As poucas, que perdi, forão as que estavão em lugares, em que se ajuntava a agua. Já fazem quinze mezes desde o tempo, em que forão transplantadas, e muitas dellas tem conseguido a altura de tres, e de quatro pés, e, ao que representão, em huma muito boa figura. A terra, em que forão transplantadas, quarenta annos antes, tinha sido hum Cafesal. Os Cafeseiros já estavão cansados; e, pertendendo baldadamente a sua replantação, pois não quizerão medrar, me resolvi desanimado a deixalla em pastos, os quaes, por falta de cuidado, se tinhão convertido em hum Guaiaval, certa planta mui prejudicial á qualquer terra, quando me resolvi amandallo a lim-

limpar, e fazer delle o men Girofal, ou Vergel de Girofes. Todo este terreno, que servia de pasto, he arenoso, compacto, e forte; n'algumas partes porém he de huma natureza barrosa: em ambos se dão, ou medrão muito bem os Girofeiros.

Advirto que, tendo feito huma collecção de todas as plantas uteis exoticas, que eu pude conseguir, como forão, a arvore do Pão, a Caneleira cinamomo, Pipereira negra, e muitas outras especies de arvores fructiferas, naturaes de differentes partes do mundo, muita parte das quaes me constituem obrigado a M. Adderson, Botanico de Sua Majestade em o Jardim Botanico de S. Vicente, me vi na precisão de alargar o espaço da minha Horta; por este motivo occupei hum pequeno campo, adjacente á mesma, que tinha a fórma d'huma meia laranja, em cujo centro mandei abrir huma rua, para poder conseguir huma avenida, ou passeio circular, e ao lado deste em huma terra solta e cavada, que tinha sido tirada, e lançada fóra da banqueta, em determinadas distancias, plantei Girofeiros, que houvessem de servir assim para adorno, como para o proveito: Crescêrão, e medrárão muito bem por algum tempo, mas muitas arvores entrárão a definar, e diariamente morrião. Mandando arrancar algumas, e, examinando-lhe as raizes, as achei negras, muito humidas, e as fibras purulentas, ou cahidas em podridão: o que prova que a terra cavada, ou solta admittio tanta hu-

humidade que lhes occasionou a morte. Confio que todas estas observações sejão bastantes para mostrar a natureza do Girofeiro, e aprovar com evidencia que elle não exige hum terreno rico, ou fertil, ou algum que seja cavado; mas antes, pelo contrario, que medra muito melhor em hum terreno duro, e compacto, quer seja barroso, quer arenoso.

Permitta-se-me neste lugar fazer huma agradavel reflexão sobre a esperança, que tenho, de ser este o meio de se compensar os desgraçados Fazendeiros de la Soye, nesta Ilha, da pouca fortuna que tiverão na sua cultura; porque sou de parecer, que aquelle bairro da Ilha será mui bom para se propagarem nelle os Girofeiros. A unica cousa, que antevejo, que póde desanimar esta esperança, he a violencia dos ventos; porque os Fazendeiros deste bairro, tendo desgraçada, e imprudentemente derrubado todos os matos, que bordavão o mar por este lado, devião ter deixado em pé arvores que lhe formassem huma grossa cerca, que servisse de anteparo contra a furia do vento, e do bafo quente do mar, para este não queimar, e aquelle não arrancar as suas plantas. O unico remedio, que me occorre, he o de fazer cercas de Yngazeiros, mandando-os plantar em curtas distancias huns dos outros, particularmente pelo lado do mar; e em terras levantadas; que se opponhão á Nascente. Funda-se a minha

esperança , ou conjectura , em que os ramos dos Girofeiros , não sómente são flexiveis por natureza , mas tambem elasticos ; em que as arvores , passados cinco annos , estão capazes de resistir á maior força dos ventos ; em que , tendo chegado ao seu estado de perfeição , tem tanta rijeza como as Murteiras pimentas. Tambem he gostosa a noticia de que o tempo da sua florescencia , e fructificação não he sujeito a vendavaes , por ser fóra dos mezes , em que os costumão haver ; e igualmente a de que não precisão de muitas limpas , passados tres annos , por não nascer a gramma debaixo da sombra da sua copa.

Como o Abbade Rainal teve muita exacção , no que escreveo sobre o Girofe , adoptarei huma passagem da sua Historia. — *As flores do Girofeiro se arranjão em Corymbos terminaes ; cada huma tem hum calis quadrifido , que apresenta muitos petalos , e hum grande numero de estames ; o pistillo , inserido no fundo do calis , acompanhado d'hum fructo oval , com huma unica semente , a que chamão Mãi do Cravo. Este mesmo calis apanhado , ou colhido , antes de se abrirem os petalos , e da fecundação do pistillo he o Girofe , ou Cravo que se compra nas officinas. O Cravo está capaz de se colher , tendo hum certo ar de vermelho , e certo gráo de solides.* — A estampa , junta a este trabalho , mostra os gráos de madureza , assim dos Girofes , como

mo das bagas, ou mãis dos Cravos, e do mesmo modo agora direi o tempo mais proprio para a colheita de ambos. Os dous Girofeiros, plantados em Dezembro de 1791, apparecêrão com botões de Girofes perto quasi de 20 de Janeiro de 1795. Alguns Girofes destes estavão capazes de se colherem em Maio, e Junho seguinte. Deixárão-se ficar nas arvores alguns Girofes, para se obterem as bagas, ou mãis dos Girofes, em razão das suas sementes poderem adquirir até Julho, ou Agosto a madureza precisa. O que supposto, concedendo-se a estes dous Girofeiros terem já hum anno, quando me forão mandados, pelas sementes, que plantei, os julgo desta idade. Conjecturo que os Girofeiros podem produzir o Girofe em pouco mais de seis annos de idade, contra o que diz M. Rainal, que se lembra de nove annos.

No presente anno (1795) tenho dous Girofeiros, que estão produzindo. O anno, que vem (1796) terei mais 24; e para o de 1799 poderei ter 1500, ou 1600 arvores, que estarão em producção. Algumas destas, por se acharem plantadas em planicies, podem diminuir o seu crescimento, por quanto o maior proveito, que me propuz, quando as plantei, foi dar sombra ás alléas, ou avenidas, por ser este hum objecto de muita consideração em hum clima, como este, tão quente. He preciso que as plantadas pelas encostas dos outeiros, ou declives hajão de chegar a oito, ou no-

ve pés de altura , para darem huma colheita conveniente. Como este anno (1795) tinha muito poucos Girofes para colher , os mandei tirar á mão. Em Molucas os Especieiros estendem pannos pela terra , ou a varrem muito bem por baixo das arvores , e com canas obrigão os Girofes a cahir. Isto feito , os pôem em cestos de vime a fumegar , por alguns dias , cobertos de folhas largas : a esta fermentação , ou fumegação se segue o pôllos ao Sol a seccar.

Para poder dizer o melhor modo de fazer vendaveis os Girofes , experimentei muitos methodos de os seccar , ou curar ao depois de colhidos. O 1.º foi á sombra em hum lugar quente , onde gasta quinze dias a seccar ; e , quebrando-se com a unha a bola , que está no topo do Girofe , se achou o seu interior bolorento ; e , mastigando-o , tinha o sabor de mofo. Deste successo conjecturei que este modo de curar o Girofe não corresponde ao que se quer.

Sequei a segunda colheita de Girofes totalmente ao calor do Sol. Ao depois de seccos parecião ter huma côr mais negra que os Girofes , que nos vem da India Oriental : entre tanto de hum sabor mais forte , e mais pungente.

Tendo-se colhido os Girofes em hum dia chuvoso , se pozerão estes n'huma estufa , construida para este fim , e se deixou por duas noites , e hum dia ; o calor estava forte , e o tempo

po

po chuvoso , embaraçando-me ir á Cidade , me impedio o trazer hum termometro para conhecer o gráo de calor da estufa. No fim da segunda noite tirei os Girofes da estufa , e os acabei de seccar ao Sol , cuja operação, estando feita, deo aos Girofes huma côr pardilha , hum bom gosto picante , mas não hum cheiro tão forte , como os que unicamente forão seccos pelo Sol.

Sem embargo disto, se fez a quarta dessecação da mesma maneira. Pois , tendo posto hum termometro , observei esta differença. Ao depois de ter mettido o meu Girofe na estufa , procurei que o calor fosse mais moderado que o da terceira experiencia. Deixei ficar os Girofes na estufa , huma unica noite , e meio dia , até que se enxugassem , e recebessem huma côr parda. Pendurei o meu termometro na estufa , e achei que o calor tinha variado de 120 até 130 gráos. Feito isto , tirei fóra o termometro , e se deixou diminuir o calor ao gráo ordinario da fazenda , que neste dia era de 75 gráos ; ao depois disto , puz o termometro ao Sol de huma ás duas horas ; o dia estava bom , e o termometro , chegado a 128 gráos , mostrou que o calor da estufa estava quasi igual ao do Sol. Tirando-se ao depois fóra os Girofes da estufa, se fez o resto da dessecação ao Sol. Achei que estes Girofes , ao depois de bem seccos , tinhão huma côr pardilha , mas não tão fortes no gosto , como os que sómente tinhão sido

do seccos ao Sol ; porém mais fortes , que aquelles que tinhão estado duas noites , e hum dia postos na estufa com hum calor maior que este ultimo. Tendo posto á parte os primeiros curados á sombra numerei os Girofes , que soffrérão as tres ultimas dessecações N.º 1º , 2º , e 3.º As pessoas , a quem se commetter o juizo destas amostras , decidiráõ qual seja o de melhor qualidade entre as tres sortes : todas estas são mui superiores em fortaleza , e pungencia ás que nos vem das Indias Orientaes , e me capacito que possuem huma maior quantidade de oleo essencial ; pois , tendo-os aquecido , espremi com a unha hum Girofe , e vi correr delle o oleo essencial , o que não acontece aos Girofes da India Oriental , ao menos , aos que comprei nesta Ilha , só pelo fim de poder comparallos com o meu.

Julgo ser indispensavel haver huma estufa , para se curarem os Cravos pelas seguintes razões : tenho conhecido que os Girofes , depois de colhidos , dentro de pouco tempo se enfraquecem , no caso de não serem logo seccos , ou pelo calor do Sol , ou de huma estufa ; que os seccos ao depois , adquirem huma pequena côr parda , e perdem a sua firmeza , fortaleza , ou pungencia , e apparecem muitos , como arruinados ; e como esta parte do mundo he mui variavel no tempo , e no ar , e geralmente humido , e com particularidade neste paiz ; he absolutamente necessario ter-se hu-

ma

ma estufa , que se aqueça até o gráo , que se mencionou ; e pôr os Girofes , ainda os que forem enfraquecidos (eu assim o entendo) , até que estes tenhão adquirido huma côr parda , passando-se ao depois disto a completar o resto da dessecação em casa pelo calor do Sol , ou pelo expôr em algum lugar ventilado e secco.

O rendimento annual de hum Girofeiro nas Molucas , conforme refere o Abbade Rainal , he de quasi tres arrateis por arvore ; isto he porque ellas se decotão , e só se deixão crescer até á altura de oito a nove pés , para facilitar a sua colheita ; porque , em Cayenna , onde se deixão chegar ao todo da sua altura natural , e não se decotão , que igualão a das nossas Larangeiras , se diz que cada arvore produz , ou rende de 40 até 50 arrateis.

As duas arvores , que neste anno , e debaixo da minha direcção , produzírão Girofes na minha fazenda de Mompelher , me derão liquido quatro arrateis e meio de Girofes já seccos , ou curados , e fóra estes , dous mais , pelo menos de Girofes , que deixei nas arvores para ter bagas , ou mãis de Girofes , para a multiplicação desta Especiaria : e , ainda mais , porque tive mais hum arratel de Girofes , que tendo cahido em terra , antes de terem chegado ao seu gráo de madureza , eu os fiz seccar , e são excellentes para os usos caseiros. Estes ultimos são picantes ; mas pe-

que-

quenos : em conclusão, estas duas árvores produzirão mais de sete arrateis de pezo de Girofes. Como este foi o primeiro anno da sua producção, ou vez primeira do seu rendimento, por serem ainda novos, arrazoadamente posso esperar, que tendo maior idade, adquirirão maior fortaleza, e muito mais ramos ; e que, consequentemente, darão huma maior quantidade de producção. Persuado-me que o seguinte methodo de plantar, e levantar o Girofeiro da mãi do Girofe promette o mais seguro exito.

Tendo-se cavado a terra, ou feito solta, se plantão as mãis dos Girofes em seis, ou oito pollegadas de distancia, huns dos outros. Cobrem-se com huma pollegada de terra subtil. Procura-se que o lugar seja abrigado dos raios do Sol, cobrindo os canteiros com algumas folhas, ou alguma outra cousa em altura de quasi tres pés, de sorte que o ar lhe possa permear por baixo. Quando as mudas tem lançado cinco, ou seis folhas verdes, se consente apanharem algum Sol, e algum ar, até que cheguem a ter seis, ou oito pollegadas de alto : nestes termos se transplantão da maneira seguinte. Toma se o Plantador, ou maquina de plantar : fecha-se-lhe a porta, introduz-se na arvore, procurando que ella lhe haja de ficar no centro, faz-se entrar com força pela terra dentro a máquina na maior distancia de profundeza, que for possivel, que quanto for maior

tan-

tanto será melhor. Isto feito , com huma trolha chata , ou colher de pedreiro se corta , ou cava , a terra , até descobrir o fundo da máquina , cava-se com a mão esquerda , estando a planta dentro , e se levanta esta com a trolha na mão direita , tira-se a arvore , e se transporta ao lugar do seu destino. Se houver grande número de arvores , que se hajão de mudar , se faça huma caixa , que possa levar tantas mudas , quantas forem as máquinas , que tivermos , de plantar , que huma pessoa as possa carregar ao lugar , que se quizer : então , fazendo-se huma cova hum tanto maior que a máquina , e cavando-se no fundo da cova huma pouca de terra , se mette dentro a máquina com a planta , procurando que o pé da arvore fique ao livel com a superficie da terra : enche-se até acima o vão , que deixou a máquina ao redor da planta , com terra picada , ou solta , sem a calcar para baixo. Isto feito , se tira fóra o varão , que fecha a porta da máquina de plantar , com que ella ficará aberta por si mesma sufficientemente para ser tirada fóra da terra , que a contém. Então se puxa para cima a máquina de plantar com a mão esquerda , segurando com as costas da mão direita no interior da máquina , e com o corpo da arvore entre os quatro dedos , para impedir que a arvore , e a terra saião. Tirada a máquina , se calca levemente a terra ao redor da arvore , e se lhe accrescenta alguma mais

em

em roda, que chegue a levantar huma pollegada acima da superficie, para impedir, por este meio, que a agua se ajunte ao pé da arvore; e, alimpando-a algumas vezes, se lhe procure sempre chegar terra ao pé da que estiver perto, a fim de se lhe conservar esta situação. Faça-se a muda, ou transplantação das arvores em tempos de chuva. Em quanto á distancia, que se deve deixar entre arvore, e arvore, segundo o que me disserão que se praticava em Cayenna, se plantão a vinte pés de distancia; porém as minhas forão plantadas a 16, que me persuado ser, a que lhe he bastante. Por ora não posso determinar a absoluta grandeza d'hum Girofeiro, não tendo ainda algum de maior idade que a de seis annos, que unicamente tem oito pés de diametro, e onze de altura.

No decurso desta relação fiz algumas advertencias, taes quaes me forão possiveis fazer nos cinco annos ultimos, que, passárão, sobre o nascimento, cultura, e rendimento do Girofeiro. Não tenho dúvida alguma que, logo que a cultura desta Especiaria se augmente, se lhe hajão de fazer muitos melhoramentos. Os devidos sentimentos de gratidão, de que vivo vivamente penetrado para com o meu muito amado Soberano, e para com o feliz Governo, debaixo do qual vivo a tanto tempo, me causárão o desejo de ser util a hum povo que me adoptou, propagando esta preciosa

plan-

planta ; pois entendo ser mui possivel que , dentro de poucos annos , o Commercio das Colonias Inglezas possa ser augmentado com este ramo , e não ser mais preciso , que se hajão de comprar os Girofes ao Estrangeiro. Atrevo-me a dizer , ao que me parece , que a producção das arvores , que hão de dar fructo no anno seguinte , podem no decurso de cinco annos (principiando de 1796) abastecer as Colonias Inglezas de vinte mil arvores , principalmente ; porque o total das arvores , que de novo tenho plantado , devem produzir em menos de tres annos e meio , desde a data do presente (1795) ; mas possuindo eu mui poucos escravos , não deverei afiançar viveiros tão grandes , sem abandonar os interesses da minha familia. A pezar de tudo isto , espero para o anno futuro estar na figura de dispôr algumas centenas de arvores , e de continuar os annos vindouros a fazello da mesma maneira.

Como fui feliz na propagação das Canelleiras , ou Loureiros cinamomos , por meio das suas varas , ou estacas , e tenho actualmente hum grande número destas arvores em meu poder , viráõ ellas a ser o assumpto das minhas futuras reflexões. Por agora só advertirei que as sebes , ou cercas vivas deverião ser feitas desta arvore , para abrigar outras producções , conseguindo por este meio hum duplicado proveito ó Fazendeiro.

Explicação da Estampa.

1. Botões , que se devem colher para Girofes, ou Cravos.

2. Flores , que não são proprias para serem curadas.

3. Fructo , ou mãi do Girofe maduro , e prompto á propagação.

4. O transplantador , ou máquina de transplantar.

APPENDIX.

N.º 1.º Carta do Excellentissimo Senhor José Banks ao Conde de Liverpool , á cerca do bom successo , que teve na cultura dos Girofeiros em Dominica o Senhor Buee.

N.º 2.º Carta do Senhor Thomaz Rutton , Especieiro , a Guilherme Fawkoner sobre o proveito dos Girofes do Senhor Buee.

N.º 3.º A lista das plantas uteis , que se cultivavão na Ilha de França no anno de 1790 , citada na carta do Senhor Bank.

APPENDIX N.º 1.º

Meu Senhor

Peço licença, para representár à Vossa Senhoria, que li com attenção o papel sobre a feliz cultura do Girofeiro em Dominica, que Vossa Senhoria me fez a honra de remetter, e sou de parecer que elle se deve imprimir, para instrucção dos vassallos de Sua Magestade das Indias Occidentaes, e de outras Colonias d'entre os tropicos.

M. Buce, ao que entendo, he a primeira pessoa, que observou, que a Murteira pimenta prospera muito melhor nos terrenos estereis, que abundão de arvores, cujos lenhos são d'huma rija textura; e onde a cana assucareira não póde ser cultivada com proveito; e, por outra parte, que onde naturalmente se encontrão arvores de madeira molle, rara vez se encontrão com ellas as Murtas pimenteiras, e que, nestes prosperão muito bem as culturas do Assucar: e que experimentando elle nestes terrenos estereis a plantação dos Girofeiros, os achou conformes á sua natureza.

Estas observações manisfestão aos cultivadores dos climas quentes huma nova fonte de riquezas, que provavelmente senão limitárão na cultura do Girofe, tambem nos terrenos estereis das In-

Indias Occidentaes prosperão muito bem , outras qualidades de Especiarias , como a alfazema , tomilho , e outras plantas arumaticas , que são conhecidas na Europa.

Tenho a honra de mandar a Vossa Senhoria , com este , hum papel com amostras de Girofes , que me remetteo M. Buee , a alguns mezes. Os números 1.° e 2.° citados por elle a pag. 70 , são misturados. Número 3.° , a sua melhor sorte , veio separado. Pode Vossa Senhoria , julgando-o conveniente , dar ordem , para que se faça a comparação por alguns Negociantes Especieiros entre estes , e os Girofes , que recebemos dos Hollandezes. Devo accrescentar unicamente que , querendo-me informar sobre este objecto com hum Negociante grosso deste artigo , toda a resposta que me deo , foi , de que eu estava lastimosamente enganado , suppondo que os Girofes erão produzidos nas Indias Occidentaes , sendo absolutamente certo que elles vinhão da Oriental.

No caso que Vossa Senhoria julgue a proposito accrescentar alguma explicação sobre a dissertação de M. Buee , para isto remetto inclusa huma lista das plantas uteis , que se cultivavão no Real Jardim da Ilha de França em 1790 , e no mesmo tempo promptas , para serem repartidas pelas Colonistas , ou Cultivadores. A publicação deste documento não só mostra o cuidado , que a Nação Franceza tinha , ainda no tempo do seu an-

ti-

tigo Governo, da transportação das plantas uteis de huma parte do globo para outra, mas tambem mostra hum exemplo no nosso Jardim Real estabelecido na Ilha de S. Vicente a este mesmo fim, ainda que, talvez, não com hum igual fundo, e a final tambem servirá de animar aos Cultivadores das Indias Occidentaes a pedirem, e a receberem estas plantas, das quaes temos muitas, que são novas, e se achão promptas para a entrega. Tenho a honra, etc.

Assignado Banks.

APPENDIX N.º 2.º

Informação dos Negociantes Especieiros.

Senhor

Tomo a liberdade de vos pedir, que hajaes de representar ao Excellentissimo Presidente da Junta do Conselho, destinado para as materias relativas ao Commercio, e plantações forasteiras.

Que, tendo individualmente consultado com muitos Negociantes ácerca dos Girofes, estes, tendo feito o exame das amostras remettidas pelo Presidente aos Senhores Bourdillon, Arnaud, Nanson, e Rutton, derão uniformemente o seu parecer, de que os Girofes preenchião todas as intenções da sua applicação ás iguarias, da mesma sorte que os Girofes, vindos das Ilhas das Indias Orientaes; e que, se o seu preço fosse mais accommodado, se poderia augmentar muito o seu consummo. As amostras não erão bastantes para experiencias Chymicas. Eu sou vosso, etc.

Assignado Rutton.

APPENDIX 3.º

Lista das arvvres, que se achão em viveiros no Jardim do Rei, para se repartirem pelos Fazendeiros da Ilha de Frauça, e Bourbon, pedindo-se a M. Barbier, encarregado da economia dos viveiros.

300 — Acacias legitimas que dão gomma arabia.
84 — Avocaieros.
180 — Bibaceiros.
150 — Bibeos.
10 — Baobás.
80 — Bilembeiros.
300 — Badamieiros.
17 — Brindaonieiros.
26 — Cacáoseiros.
70 — Camforeiras.
104 — Canafistoleiras.
148 — Caramboleiras azedas.
50 — . . . . . doces.
10 — Marmelleiros de França.
60 — Coqueiros.
200 — Tamareiras.
20 — Foecias.
4193 — Girofeiros.
50 — Illipes.

50 — Jamieiros.
12 — Jaqueiras, grossa especie.
8 — Jambeiros bollas.
3000 — Jambeiros.
30 — Jambeiros longos.
92 — Lantaneiros nanáz da China.
23 — Longaneiros.
20 — Lit-chis grossa especie.
80 — Mangostaneiras.
56 — Longaviseiras.
1544 — Moscadeiras aromaticas.
200 — Larangeiras doces.
4 — Pesegueiros.
50 — Porchers.
40 — Rangostaneiros.
400 — Rouffias.
300 — Saguseiros.
40 — Saboneiros d'Antilhas.
86 — Espireas da China.
36 — Sapotaseiros negros das Molucas.
30 — Tacamahaca de Madagascar.
3000 — Vokas pequenos.
40 — Woaguasalieiros.

M. Ceré recebeo ordem dos Senhores Administradores de reservar 550 Moscadeiras para as Ilhas de Cayenna, e de S. Domingos, Martinica, Guadelupe, e Seichelles.

MEMORIA V.

Dos Girofes Especieiros, e Reaes.

(Valentini — Historia Simplicium Reformata pag. 202. Cap. 7. Lib. II.)

§. I.

A Especiaria, a que os Hespanhoes primeiramente derão o nome de *Girofe*, e *Girofle*, e pouco depois tambem o de *Cravo*, nada mais he que o principio do fructo de huma certa arvore, o qual apresenta a figura de huma broxa, que tem na parte superior quatro pontas agudas, e no meio destas hum globo redondo, que encerra a flor fechada; pela parte inferior porém he aguçado, chateado, e de algum modo enrugado. São d'huma côr fusca, d'hum sabor acre, e aromatico, e d'hum cheiro fragrantissimo. Transportão-se da India Oriental pelos Negociantes da Companhia Aziatica para Amsterdam, a ser vendida nos armazens desta Sociedade, onde, além de outras Especiarias, se escolhem, e se mandão para o Imperio, e para outros paizes.

§. II.

O Girofeiro, chamado pelos Molucanos, *Síger*, as suas folhas *Varagna*, e o seu fructo *Chamque*, nasce pela maior parte espontaneamente em Amboino na India Oriental; e, supposto que possa ser plantado pelos homens, se propaga por certas pombas, que comem o seu fructo. A figura exterior desta arvore se assemelha á do Loureiro, porém he maior, e a sua madeira imita á do Buxo; não as folhas, que parecem as do Louro. No principio da sua florescencia transpira huma fragrancia, cuja suavidade chega muito longe. A sua flor, principiando branca, verdeja ao depois, e, a final, acaba vermelha, com chuva se corrompe; se bem, seguindo dias de Sol, produz a sua arvore huma nova flor, que se converte n'hum fructo, que se apinha nas pontas dos ramos aos 10, e aos 20, tão juntos, e tão conchegados entresí, huns, e outros, que, nos annos fecundos, como são os terceiros, (de tres em tres) muitas arvores produzem duas cargas, a que os Gregos chamão βαρος, das quaes cada huma contém 625 libras. Sacodem-se com varas, da maneira que na Europa se faz ás Nogueiras, tendo-se antecedentemente varrido a terra por baixo das arvores, ainda que estes lugares sejão assás limpos; porque elles não consentem nascer herva, ou outro algum ar-

arbusto junto a si, attrahindo da terra em proprio succo toda a substancia (*Argensola. descript. Moluc. pag.* 196.) Donde vem que nas Molucas antigamente havia tanta abundancia de Girofes, que annualmente se colhião 4$000 libras, deixando-se aos naturaes 2$000 em premio do seu trabalho, o que tudo sommado faz 6$000, contendo cada *Baro* 500 Ternatenses (*veja-se o Author citado.*) Como deste genero resulta aos Hollandezes hum demasiado lucro, neste não admittem outra alguma Nação. Esta demasia foi a causa, pela qual mandárão elles arrancar de todas as Ilhas, e particularmente da de Ternate, onde vicejavão, e medravão sobre maneira, a todos os Girofeiros, e procurárão que fossem transplantados em Amboino, obrigando todas as Nações a este unico lugar. Os Girofeiros, que nascem nas costas do Malabar, não tem cheiro algum. (*Commel. nas notas ao Hort. Mal.*)

§. III.

Os Girofes são no seu principio alvacentos, aõ depois se fazem vermelhos, e desta côr, quando estão para amadurecer, passão a fuscos; e então, como já se disse, os Ilheos, por meio de varas, os botão abaixo, e os seccão ao Sol; porque, em razão do seu sal volatil, se os deixasse amadurecer, perderião a efficacia, e acrimonia, que

que se observã nos Girofes ordinarios. Apanhão-se, ou colhem-se desde Setembro até Fevereiro. Dizem que, para lhes dar a côr negra, com que os vendem, que os põe na fumaça. (*Rumph. in Epist. ad Mentz. Meister in Ost. Indcichen pag. 75.*)

§. IV.

Dizem que os Girofes negros retintos são os excellentes; e não os vermelhos, ou inertes, e os que não dão oleo, os quaes, sem estarem ainda no seu ponto de madureza devido, forão derrubados com os que já o estavão. (*Schurtz. in Mus. Museor. pag. 36.*) Os seccos se esmigalhão com facilidade, e conservão ainda a bolla, que tem no seu topo, e traspassados por huma agulha quente, ou espremidos, e apertados entre as unhas, lanção oleo. Tambem se devem examinar, se estão humidos, tendo sido macerados em çumo de limão, agua do mar, ou outra qualquer; porque com estas macerações perdem muito da sua qualidade e virtude, o que facilmente se conhece, se, esmagando-os entre as unhas, lançarem oleo, ou agua. Devem-se com maior razão rejeitar aquelles de que tiverem tirado o oleo, que de ordinario o misturão com os outros. Finalmente nem os que estiverem cobertos de pó, ou misturados com os pesinhos, ou fustes, dos quaes se devem lim-

limpar os Girofes escolhidos. Os que comprarem Cravos pizados examinem, se os Especieiros lhe misturárão tambem os peciolos, para os venderem mais baratos.

§. V.

Os Girofes gozão com muita força da qualidade calefaciente penetrante, e resolvente: confortão o estomago, e nervos, por cujo motivo se applicão na Lipothimia, estomago frio, vertigem, e odontalgia, principalmente, causada por catarros frios, e nestes casos se usa do

Oleo de Cravos Girofes

Com maior frequencia, que os Hollandezes; abundantemente nos importão, já distillado: he muito acre, tem o sabor dos Girofes, e sobrenada na agua. Conhece-se ser adulterado com oleo de Canela, deitando-se na agua, que o de Girofe vem acima, e o outro vai para o fundo. O novo he amarello, côr de ouro, e o antigo vermelho. Cada libra de Girofes póde dar de onça e meia até duas e meia, segundo o cálculo de *Vielheur*. Tambem se póde distillar este mesmo oleo do lenho de sua arvore, que tambem he aromatico. Lemery ensina o artificio, com que se póde extrahir hum oleo branco, que não vale a pena, pela despeza, que faz.

faz. Dos que, em razão do seu cheiro agradavel, o lançã nos de umadouros, fazem hum grande consummo. Esfrega-se o peito com huma escova ensopada nelle, para abrandar o rigor das grandes febres. Vejão os Authores os que quizerem mais.

§. VI.

Devem-se deixar os Girofes nas arvores todo o tempo que for preciso para adquirirem ao depois perfeita maturação.

Antophyllos.

Tambem se chamão mãis dos Girofes, semelhantes aos outros, porém muito mais grossos, mais perfeitos, e alguma cousa mais negros, que contém dentro d'huma casca dura hum caroço alongado, e fusco, d'hum sabor aromatico muito agradavel, não tão forte, como nos primeiros, mas mais grato. Dizem que os legitimos Antophyllos contém huma rezina negra, dura, e d'hum suave cheiro, e gosto. *Pomet* diz: que algumas vezes não são muito menores que huma pollegada, ainda que accrescenta, que nunca os vira maiores que a ultima articulação da orelha: e que, pór este motivo, duvida que nos hajão de trazer os grandes, visto não necessitarmos delles. Donde tambem se póde duvidar das conclusões defendidas em Haia,

á

á cerca da Especiaria dos Girofes , nas quaes se nega que estes hajão de ter resina. Os Especieiros substituem os pedaços maiores dos Girofes em lugar dos Antophyllos, e os vendem com este nome , cuja fraude se deve repellir ; porque os verdadeiros Antophyllos são muito mais temperados, e tem huma propriedade diff rente dos ordinarios.

Por meio dos Antophyllos se propagão as arvores ; porque , cahindo em terra espontaneamente , lanção raizes , e brotão , o que o Senhor Tournefort fez ver em huma Estampa do Senhor Pomet pag. 108 Receitão estes em beneficio das mulheres , que padecem dores uterinas , e outras semelhantes enfermidades ; e por este motivo se prepara com elles, hum Xarope recommendado por Etmuler contra as inchações do Utero , as flores brancas , e esterilidade das mulheres.

Girofes Reaes. §. VII.

Além dos referidos Girofes , ainda se dão outros , mui pequenos , que se chamão Reaes (*Konigs Naglein*) , que até agora bem poucos os descrevêrão ; e talvez nenhum , além do Cl. Wormio no seu Museo a pag 203. Apenas no seu tamanho igualla a hum grão de cevada , com seis , ou oito arestas em hum , e outro lado , figurando huma coroa , mais semelhante a huma flor que ao fructo. Veja se o Museo Germ., e Flukenet ,

net, est. 155. (Eu vi em Francfort sobre o Meno, em casa do Senhor Vito, hum fructo semelhante, que tinha vindo da India Oriental. Em tudo o mais, digo, côr, sabor, e cheiro se assemelha aos Girofes.

§. VIII.

A arvore do Girofeiro real he huma arvore muito estimada pelos moradores da Ilha de Maucam, e a chamão *Thinca Radoi*, o que quer dizer Cravo, ou Girofe real. Dizem que o Rei desta Ilha o manda guardar por sentinellas, para que senão tire, e que por isso he raro, e se compra com difficuldade. Affirmão que ha huma só arvore, á qual as outras todas respeitão, inclinando-se; e que quando florece, cahem as flores das de mais. Tudo isto parece mais ser fabula que historia verdadeira, sem embargo de dizer Wormio que conhecêra certa pessoa que a tinha visto, e que dizia isto como certo. Mas *Rumphio* em huma carta sua a *Jager*, nos assegura que o Girofe real, e Jenuino fôra arrancado, e as causas se verão na propria carta mais adiante.

§. IX.

Ainda que estes Girofes tenhão as mesmas virtudes, que os primeiros : com tudo são mais preciosos que estes pela sua raridade , que não permitte o seu uso em remedios ; e nas cozinhas. Só se vem nos gabinetes de producções naturaes , e artificiaes , e nos braços dos Indios , á maneira de braceletes enfiados.

MEMORIA VI.

Da arvore dos Girofeiros.

(Ex Valentini Epistola XXII.)

Ind. Litter. p. 449.

O Primeiro lugar, em que se encontrou esta arvore, foi em Malkokou. Tem hum sabor agradavel, e serve na Medicina. Esta arvore, á maneira da que produz os Girofes almiscarados, quer ser plantada em hum terreno fertil, onde póde durar 50, e mais annos; e sendo, pelo contrario, em lugar infecundo, apenas chegará a 30. A colheita dos seus fructos principia em Outubro, e antes que amadureção, do modo que se representão. Durão de Novembro até Janeiro, os quaes, logo que ficão seccos, precedendo o serem pezados, se vendem.

Esta arvore he sujeita a huma certa molestia, causada por hum pequeno verme, que se occulta na arvore dentro da casca. A arvore se resente da sua existencia, todo o tempo que elle gasta em a roer, e furar em roda, mostra a sua declinação, e vem a morrer. Este verme não só-

be,

be, ou desce; mas sómente prosegue roendo em circulo até fechallo. O signal de se conhecer, se está roida em roda, e a sua inevitavel ruina, he o ter as suas folhas pendentes, e afracassadas.

Do Girofeiro bravo.

(Ex eodem supra citato Epist. XXIII. pag. 449.)

O Girofeiro, a quem o Senhor de *Rheede* chama *Kadeli*, os Bramenes *Naqueri*, se diz na lingua Malaia *Sangani*. As suas folhas se assignalão por terem, como as do Loureiro canela, tres fibras, ou veias na parte inferior, que se apartão humas das outras, porém que se reunem no apice.

Nas pontas dos galhos tem certas protuberancias com flores situadas em pedicellos de tres a tres, sendo a do meio mui grande, e as dos lados menores. Estes pedunculos são escabrosos ao tacto da mesma maneira, que são os talos dos galhos, e das folhas. As flores são dispostas em cruz, ou em coroa, encruzando-se sempre quatro. Além das tres fibras mencionadas tem outra mui subtil e elegante, que acairella as margens em todo o seu comprimento.

As flores não gozão de cheiro algum, e constão de cinco petalos, á maneira d'huma Ro-

sa

sa singella, encarnados, ou melhor, da côr das flores de Pessegueiro, lançando do seu centro hum filamento vermelho ascendente. O calis se fórma, como huma unha, e se levanta sobre cinco pyramides de côr encarnada, e d'alguma sorte puxando a purpurea. Dentro contém certa materia dura, de cujo centro sahe o filamento. Este calis, ou unha na sua parte inferior, goza d'huma aspereza igual á que se mencionou acima. As protuberancias, ou nos se assemelhão a huma lande.

O calis contém hum pequeno fructo redondo com sua coroasinha patente, formada de cinco pontas, de cujo centro nasce o filamento sobredito. Cingem a parte interior da flor cinco filamentos (estames) azues, por algum modo reunidos, e outros cinco amarellos, que por todos são dez.

Serve de pé huma folha delgada e elegante, que tem as margens contrahidas humas para as outras mutuamente, para a qual o filamento, tocando outro filamento com a sua extremidade, se estende de maneira que o azul toca no amarello, e este no azul, e o primeiro filamento se dilata elegantemente no seu fim, e tem hum globulo aberto pelo meio, como huma unha de vaca, e deste meio sahe o filamento amarello.

Os apices, ou pontas do calis, são rijos, e de algum modo barbados pelos lados, sahindo no meio das duas pontas espinhos menores que são

as

as estremidades das folhas inferiores, que apoião as outras. O filamento do meio, que he menos ennovelado, conserva huma situação erguida com o comprimento d'hum dedo Geometrico. A base dos ramos he quàdrangular, e coberta de pelos ruivos.

Esta planta chega á altura d'hum homem, e ás vezes mais, gosta de estar junto á agua. Dá flores e fructos, vicejando todo o anno: parte dos seus ramos, lenhosos não todos, são d'huma côr atrigueirada entre cinzenta, e fusca, declinando mais para ruiva, cheia de picos agudos, que fingem espinhos, se se lhe corre a mão pela superficie, se bem esta aspereza desaparece nas partes inferiores.

A madeira he alvacenta, e estopenta, e no seu interior medulosa. Os seus fructos são produzidos pelas pontas dos ramos quatro em quatro, ou cinco em cinco, nas axillas das ultimas folhas. Os caroços tem differentes grandezas.

O pedunculo, e a coberta do caroço, cahida a flor, na parte inferior se engrossão, como huma panella redonda, e, tornando-se a fazer delgados, á maneira de hum pescoço, segunda vez manifestão os apices triangulares. O fructo se occulta dentro destes, o qual, depois da cahida das flores, toma a côr rubicunda quasi como a do sangue, adornado com huma coroasinha de cinco pontas. Ao depois passa a hum vermelho escuro

quan-

quando maduro, e então se come ; porque he doce, e d'hum sabor agradavel o seu suco. Os de Java esffregão com elle os seus dentes, para os fazer negros, o que reputão belleza.

MEMORIA VII.

Sobre o Girofe.

(Dictionaire universel de Commerce Letr. G)

POR M. SAVARY.

O Girofe, que alguns chamão Gerofle, he hum fructo aromatico produzido por huma arvore do mesmo nome, que se chama tambem Girofeiro. Esta arvore antigamente era muito commum nas Ilhas Molucas, donde todas as Nações da Europa, que commerceavão em Especierias nas Indias Orientaes, se hião abastecer do que precisavão. Presentemente só se encontra na Ilha de Ternate; porque os Hollandezes, ciosos deste Commercio, e querendo ser os seus unicos senhores, fizerão arrancar os Girofeiros de Molucas, e transplantar em Ternate, de tal sorte que todos os que se querem prover desta util mercadoria, necessariamente deve recorrer a elles.

O Girofeiro he huma arvore muito grossa, e muito grande, que dá fructos só no fim de oito annos, mas que póde durar cem. A sua casca he como a da Oliveira, e as folhas como as do

Loureiro : o fructo, cahindo, lança raizes, e deste modo ella mesmo se multiplica sem cultura. Querem que ella não consinta nascer herva, ou arvore alguma junto de si ; porque o seu demasiado calor attrahe toda a humidade da terra.

Quando o Girofe começa a apparecer, he d'hum branco esverdinhado, amadurecendo se faz pardo ; e não he mister, para ser tal, qual o recebemos, mais que pôr-se ao Sol, sem precisar de o infundir em agua do mar, como disserão alguns Authores. Este fructo em figura de broxa, que foi seguramente o que lhe deo o nome de *Cravo Girofe*, no seu topo se reparte em quatro, e estas quatro pontas feitas em angulo terminados em ponto, lhe dão a figura d'huma coroa ao antigo, que d'alguma sorte se fecha por cima por huma sorte de botão tenro, e pouco solido, que se situa no meio. A este botão chamão alguns *fuste do Cravo Girofe.*

Deve-se escolher o mais bem nutrido, secco, e que se quebre facilmente, picando os dedos, quando se maneja, d'hum vermelho de couro cortido, guarnecido, havendo-o, do seu fuste, d'hum gosto quente aromatico, e d'hum cheiro agradavel ; e rejeitar, pelo contrario, todos os definados, denegridos, molles, e quasi sem gosto, e sem cheiro.

Os fructos do Girofe, que escapão á diligencia dos que os colhem, engrossão na arvore, e

se

se enchem d'huma especie de gomma, que se chama *Antophillo* de *Girofe*.

Os Hollandezes fazem conservas de Girofe verde com assucar, que se estimão muito como hum bom doce: deve ser tenro, d'hum gosto agradavel, e sem muito assucar.

Vende se muito Girofe em pó, mas como he muito facil misturar-lhe outras drogas más, precisão-se as mesmas precauções que nos oleos. Este pó de Girofe entra na composição das quatro especiarias, que os pasteleiros consomem muito.

Querem que haja huma especie de Girofe chamado *Real* pelas suas excellentes qualidades. Persuado-me ser fabulosa a descripção que derão alguns Authores, e particularmente aquella que diz que entre as arvores esta he como a verdadeira Fenix, querendo que seja a unica no mundo, sem com tudo dizer-nos, o como ella se perpetua, e se isto he por gozar os privilegios da Fenix ave, ou, se por ser immortal.

Pertendem pois que o *Girofe real* he tanto mais precioso, quanto he a unica arvore plantada no meio d'huma Ilha do mar Indico, chamada *Massia*, tendo o nome de *Tinca Rodoi*, á qual as outras arvores se inclinão em sua presença, em sinal de vassallagem, quando está carregada de seus fructos; e que, quando está em flor, os Girofeiros communs se despojão das suas por acatamento.

Accrescentão que o Rei desta Ilha a faz guardar pela sua propria guarda, ou por honra, ou por medo de que lhe tirem algum sem ordem sua. São do tamanho do grão de cevada, cinco, ou seis juntamente, circularmente pegados huns aos outros como huma coroa: são tão raros, que se fazem rosarios em razão do seu cheiro. Seguramente he fortuna mui mediocre deste Rei, e desta Fenix das arvores.

He preciso confessar, que *Plinio* o famoso Author da admiravel historia da Natureza, á qual finalmente o nosso seculo fez a honra de lhe dar o credito que ella merece, o que os seculos passados lha tinhão negado, torno a dizer, he preciso confessar que *Plinio* não teria podido reestabelecer o seu credito, lendo-se, em alguns dos capitulos da sua historia, taes relações, sem embargo disto me persuadi que a devia pôr aqui, ou para satisfazer a curiosidade do meu leitor; ou para fazer conhecer a capacidade que tem a impostura, ou a credulidade de alguns viajantes.

Tambem chamão *Girofe redondo* á Pimenta de *Thevet*, por ter o mesmo gosto. Nomeão *grão de Girofe*, bem que impropriamente á Pimenta de Jamaica chamada *Amomi*, que he o fructo do páo da India.

Do addicionador de M. Savary.

Advertencias sobre a exposição acima.

O que M. Savary disse acima sobre a arvore desta Especiaria parece ser copiado de Memorias mui velhas, e assás infieis, porque a maior parte não he conforme ao que se vê em Molucas.

I.

Não he em Ternate, como diz o Author, que os Hollandezes transplantárão os Girofeiros, mas sim em Amboino; porque naquella Ilha em virtude dos tratados feitos com o Rei se arrancárão, e destruírão.

II.

He verdade que o Girofeiro se multiplica de si mesmo com facilidade em terras, que lhe são proprias, e não obstante isto se deve estar persuadido que sem huma cultura feita com todo o cuidado, como hoje se pratica, não teriamos huma boa Especiaria deste genero, e menos a teriamos em abundancia.

III.

III.

Está tão longe de ser verdade o dizer-se que esta arvore não consente herva, ou arvore ao redor de si que, pelo contrario, dá muita facilidade a que ellas nasção, e que, por consequencia, diminuão a nutrição que ella deve receber do terreno: e por isso se vem obrigados, quando a cultivão de a mondarem de tudo quanto lhe he estranho, e de conservarem, o seu terreno sempre bem limpo. Este engano he dos viajeiros que de ordinario por falta de tempo nada averiguão do que vem com proposito. — Explicarei tudo isto com maior extensão no artigo *Commercio de Molucas*, para onde poderão os curiosos recorrer, e nelle encontraráõ os verdadeiros lugares, em que se cultivão, os regulamentos, e o modo de proceder, ó tempo da colheita, sua quantidade, e em fim tudo quanto diz respeito á historia desta Especiaria.

Resta-nos agora, para completar esta historia, dar a descripção desta arvore, e marcar por principios, para se conhecer o seu genero, os caracteres, que a natureza lhe deo, para a fazer distinguir das outras, em satisfação aos amadores da Botanica; porque a que M. Lemery escreve no *Diccionario das Drogas* he muito imperfeita, e absolutamente defeituosa; e os caracteres, que temos

mos de M. Tournefort , são mui geraes e equivocos.

Descripção.

O Girofeiro he huma arvore , cujo tronco he redondo , simples , igual , direito , da altura de 6 para 7 pés , com huma grossura muito mediocre , e proporcionada á sua altura. Divide-se o seu tronco em dous , ou tres grossos ramos , direitos , lizos , e ellevados , que se multiplicão em huma grande quantidade de ramos menores , que fazem por todos os lados ser esta arvore no seu topo copada igualmente. A sua frondosa copa he bella , e mui agradavel á vista , tendo huma figura pyramidal , ou terminada em ponta. Os ramos secundarios que nascem aos pares , e oppostos sobre os primeiros , de distancia , em distancia , só nas extremidades se carregão de folhas. Estas nascem oppostas , e guarnecem o alto dos ramos em número de 4 , ou 5 pares dispostas em andainas , cuja distancia d'huma á outra he todo o comprimento d'huma de suas folhas. A sua figura he como a dos Loureiros , mas todavia são mais estreitas , mais compridas , mais delgadas situadas em peciolos algum tanto compridos , e mais pontudas nas suas bases que nas suas extremidades. Os nervos , que lhe saem pelos lados a pares , são mui delgados , numerosos , e muito perto huns dos outros ,

tros, e parallelos entre si ; alongando-se direitos a travez de cada folha , e formando hum angulo cada hum igualmente sobre o seu lado. A côr das folhas he d'hum verde carregado por cima ; e por baixo d'hum verde claro amarellado. As flores, e, por consequencia , os fructos nascem em cachos elevados, e estes terminão os raminhos.

Caracteres.

A flor he huma crucifera, composta de quatro petalos, dispostos em cruz, arredondados chanfrados, e rodeados de hum calis de quatro peças cutaneas, o duplo maior em proporção dos petalos, igualmente redondos, e concavos. Os estames são delgados, e numerosos com os apices, ou topos singellos, e quasi redondos. O pistillo he grande , e alargado no apice em quatro lobos firmes que formão huma cruz, e sobre elle estão postas todas as peças da flor. He rodeado por hum segundo calis dividido em quatro pontas que abração a sua base. Tendo passado a flor , o pistillo engrossa, e se faz hum fructo oval com hum alojamento terminado em cima por hum embigo, levantado em quatro pontas cornudas : o interior do alojamento contém huma unica, e grande semente, oval, como o seu vão, que o enche absolutamente.

Ad-

Advertencias.

I.

O Girofe , que nos trazem desta árvore, propriamente he o pistillo verde colhido na sazão , em que a flor está prompta a abrir-se ; e que, na realidade he o tempo da sua maior força relativamente ao seu cheiro ; porque , de facto , a sua qualidade seria muito menor , se fosse colhida antes , ou ao depois.

II.

O botão esferico , que se vê no meio d'alguns Girofes , e chamado fuste por M. Savary, nada he mais que o botão da flor com o seu calis seccos que fica existindo em razão da sua adherencia , que se acha maior nos colhidos mais verdes.

III.

A differença , que o fructo maduro do Cravo faz , persuadio aos antigos que se davão duas especies diversas de Girofeiros , como se vê em Avicenna , a saber , huma masculina , outra feminina ; todavia se distingue de tres sortes , cuja dif-

differença sómente póde ser huma variedade, nascida da qualidade diversa do terreno. 1.º Os que são levemente vermelhos. 2.º Os que são pequenos, e côr de sangue. 3.º Os que são grossos, e brancos, ou pouco vermelhos. Todos são igualmente bons, sendo bem cultivados.

Da descripção, e caracteres genericos, que dei, desta arvore se colhe. 1.º Que as flores não são em umbella, como affirmou M. Vaillant. 2.º Que o fructo não nasce do calis, como queria M. Tournefort. 3.º Que o Girofe propriamente só he o pistillo antes de ser fecundado, e fazer-se n'hum fructo, contra a opinião commum que julga ser o fructo meio maduro. 4.º Que a semente existente no fructo maduro, chamado *Antophylo*, se tomava erradamente por huma *gomma*. Este erro veio d'Avicenna, da mesma maneira que o outro acima á cerca do fructo pertendido masculino, e feminino, porque este fructo nunca deo gomma como veertificão MM. Lemery, e Savary.

Os Chins, a Nação do mundo a mais lasciva, estimão o Girofe pela sua virtude aphrodisiaca maior que a da raiz do *Gin-seng*, segundo acreditão.

Empregava-se a madeira, ou lenho do Girofeiro silvestre, pela sua dureza, na construcção em Molucas, antes que a Companhia mandasse arrancar estas arvores nas Ilhas circumjacentes de *Amboino*.

Os

Os Gregos chamárão ao Girofeiro *Caryophilodendron* ; e ao seu fructo *Caryophyllus aromaticus* em latim para os distinguir do *Cravo flor* em razão do seu cheiro.

Do oleo do Girofe.

Os Girofes, sendo novos, dão por expressão hum oleo essencial aromatico, que he no principio, muito claro, branco amarellado na continuação avermelhado, e pezado, de sorte que vai ao fundo d'agua: a final apparece hum oleo empyreumatico, espesso com hum liquor acido. O *Caput mortuum* calcinado dá por lexiviação hum pouco de sal fixo salgado.

He incrivel o oleo, que contém os Girofes, quando chegão da India, e que se desensacção. Nada ha que se lhe possa comparar a este respeito. Para se convencerem desta verdade, basta sómente fazer distillar alguns n'hum alambique a hum fogo bem forte com doze tantos d'agua commum. Levantar-se-ha huma agua turva, espessa côr de leite, e, ao mesmo tempo, huma grande quantidade d'oleo amarellado, que se precipita no fundo d'agua. Tendo-se-lhe tirado dous terços d'agua, se muda ó recipienta, se lhe accrescenta outra tanta agua nova, e se continúa a distillação: então se lhe tira huma agua, que contém a virtude aromatica do Girofe. Hajão de pôr de parte

te estas aguas, que servirão em lugar da commum nas distillações futuras do mesmo oleo.

Fica no fundo da Cucurbita hum liquor pardo, espesso, sem cheiro, e d'hum gosto acido, alguma cousa austero, que não tem alguma das virtudes do Girofe, ainda que os que destes restão, conservão a sua presente forma, de modo que, estando meio seccos, senão podem distinguir dos não distillados: mas deve-se notar que, apezar disto, misturados estes com os não distillados se impregnão do cheiro, e do oleo, que aquelles tem, de sorte que, sem muito reparo, os Especieiros os vendem por naturaes. Donde convem que só se comprem de Negociantes honrados, ou da propria Companhia.

Methodo de tirar o oleo essencial.

1.° Processo.

Dão-se dous, hum por *alambique*, outro per *descensum*. São os seguintes: Tomão-se huma livra de Girofes inteiros, ou alguma cousa quebrados, deita-se-lhe por cima 6, ou 7 livras da agua de Cravo d'huma primeira distillação; ou, na sua falta, outra tanta agua de fonte, em que se tenhão desfeito tres onças de sal commum: e, deixando-se passar alguns dias, ao depois de feita esta infusão, em hum lugar quente, se põem

a

a distillar em hum fogo alguma cousa forte , a qual se fará em huma Cucurbita cheia mais de dous terços: no principio sahirá hum oleo esbranquiçado, ou puxando para amarello , que distilla pelo tubo do refrigerante na bacia , e cahe no fundo com a agua, que sobrenada , o oleo. Rara vez todo o oleo do Girofe sahe na primeira distillação. Precisa-se repetilla até terceira vez com a agua do Girofe do primeiro processo.

Deve-se unicamente observar o não tirar toda a agua da primeira distillação, pelo receio de que o Girofe não venha a contrahir algum cheiro de empyreuma. O oleo da segunda distillação não he sómente mais espesso em razão do fogo, feito mais forte , mas tambem com maior mistura de particulas rezinosas.

Por este methodo ordinariamente se tirão de duas libras de Girofes puros , e escolhidos , no fim da segunda , e ainda da terceira distillação, cinco , seis até sete onças, assim d'oleo essencial fino , como d'oleo essencial mais grosso , ou espesso : ao depois se separa o oleo da agua por hum funil, forrado de papel pardo ; e porque esta agua ainda fica inpregnada de particulas oleosas , se guarda para se usar della ; havendo mais Cravos a distillar.

Dá-se huma grande differença entre este oleo, que se tira com cuidado na primeira distillação ; e o oleo adulterado, quero dizer, mistu-

ra-

rado com o oleo de Girofe por expressão , que commumente vendem os Hollandezes. O nosso he mais subtil , mais fluido , mais temperado , e mais seguro nos seus effeitos. Póde-se animosamente servir delle na dose de 3 , 4 gotas em agua d'herva Cidreira , ou outro qualquer vehiculo conveniente. Precisa-se então misturallos com hum pouco de assucar , ou gemma d'ovo , antes de o empregar no vehiculo : d'outra sorte senão dissolveria.

Dissolve-se promptamente em alcohol , ou espirito de nitro dulcificado , e bem preparado. Guarda-se em redomas de vidro exactamente fechadas. Conserva , por muitos annos , a sua liquidação.

Deitando-se oleo de Girofe em hum pequeno vaso de vidro , e lançando-se-lhe em cima dous ou tres tantos de bom espirito de nitro , far se-ha nesta mistura huma effirvescencia muito forte , que durará , por muito tempo , com grande calor até inflammar-se por si mesma , continuará a fervura do liquor , e espalhará pelo ar muitos vapores cujo cheiro não he muito máo ; a final , a materia se condensará em fórma de gomma no fundo do vaso.

Precisa-se notar que esta experiencia só se executa bem , tendo hum excellente oleo de Cravo , e sobre tudo com o que se tira fielmente nas mesmas Indias , e que os Hollandezes rece-

bem

bem immediatamente nos seus navios. Deitando-se-lhe huma pouca de polvora na mistura, de que fallei, se incendiará.

2.º Methodo per *descensum*.

Tome-se huma panella de barro, ou muitos copos grandes (copos de beber) e cubrão-se com hum panno, atem-se pela boca os pannos, e se fação alguma cousa concavos dentro dos copos: ponha-se nesta cavidade o Girofe pulverizado: ponha-se por cima de cada copo huma terrina, ou concha de balança, que se faz ajustar com os seus beiços: enchão-se estas terrinas de rescaldo, ou cinzas quentes, que esquentem os Girofes, e fação distillar no fundo dos copos, primeiramente, hum pouco de espirito, ao depois hum oleo claro, e branco; tirão-se humas vezes por outras as conchas das balanças, para so mexer o pó dos Girofes; continua-se o fogo até que nada mais distille: finalmente por meio do funil se lhe tira o oleo, e se guarda em huma redoma bem fechada.

De hum arratel de Girofes de 16 onças de pezo, por meio desta operação, se tira huma onça, e duas drachmas de oleo, e huma onça de espirito. Ficão treze onças duas drachmas de materia, da qual ainda se póde tirar hum pouco de oleo vermelho empyreumatico.

Es-

Este methodo não faz despeza alguma ; mas precisa-se muito, para se achar no oleo distillado desta maneira as mesmas vantagens, que no extrahido pelo alambique. Se o fogo não for forte, não tereis oleo algum ; e se for muito forte, participará do empyreuma. Em huma palavra, só se devem servir deste methodo, havendo urgente necessidade, que não dê tempo a recorrer a outra operação, que he a unica boa ; e a que sómente praticão os Artistas.

Ella serve de modélo, para se tirar todas as sortes de oleos aromaticos do mesmo genero, como o da Canella, da Pimenta, das Cubebas, do Cardamomo, do Sassafras, etc. Deste mesmo methodo com hum fogo mais brando se servem, para se extrahir o oleo do Alecrim, da Manjerona, do Tomilho, da Hortelã, das flores da Alfazema, da Lavandula, etc. He bom sabello, e lembrar-se.

Qualidades, e escolha do oleo de Girofe.

Este oleo essencial de Girofes distillados per *descensum*, ou pelo alambique he a unica preparação que se acha pelas boticas, sendo nova he d'hum branco dourado, que se faz vermelho, quando envelhece. Precisa-se escolhello forte, penetrante, e que conserve bem o cheiro, e sabor do Girofe. Adultera-se facilmente, e se descobre com difficuldade, o que faz que se deva com-

comprar a homens de boa fé. Quando se descobre, e se deixa por tempo, perde o seu espirito, e de ordinario degenera em huma substancia graxa, viscosa, e inactiva: entretanto que os Girofes conservão seus espiritos, a pezar do paiz violento, em que nascem.

Ainda peza muito mais que a agua, de maneira que se precipita no fundo, sem que perca cousa alguma das suas virtudes. Os nossos oleos da Europa não gozão desta propriedade; e, peso contrario, a tem os da Azia, Africa, e America; e particularmente sendo de plantas aromaticas.

Convem a final advertir, que o residuo do Girofe, feita a distillação, he austero, frio, e muito fixo; propriedade com tudo que lhe he commum com as plantas, que contém huma grande porção d'oleo aromatico.

Virtudes, e usos deste oleo.

Como o oleo do Girofe seja summamente quente, e ainda caustico, por isto, conforme a opinião de Boerhave, he propriissimo aos temperamentos frios, e nas molestias desta natureza. He tambem excellente para reanimar os espiritos, quer seja o seu uso interior, ou exterior; mas no interior sempre deve haver muita reserva, e prudencia.

Para o exterior se emprega , ou só , ou com outros oleos aromaticos, como o de noz moscada, tirada por expressão , o de palmeira , de alecrim , de salva : tudo misturado juntamente, se faz hum linimento , com que se esfregão os membros paralyticos , assim como nas molestias frias , e pituitosas , na estupidez accidental , e nas affecções soporosas : póde-se tambem esfregar a região do estomago pelo comprimento desta viscera , e nas colicas produzidas por ventos.

Serve de remedio assás activo em qualidade de topico, para parar os progressos da gangrena, fazendo-o dissolver em espirito de vinho reetificado , e molhando-se chumaços de fios que se põem na parte gangrenada.

Tambem serve na carie dos ossos , e no mal dos dentes: no ultimo caso se embebe n'hum pouco d'algodão , que se introduz com destreza no dente cariado , do qual pacifica a dor , queimando o nervo , mas precisa-se usar com muita precaução , e unicamente não havendo inflammação , e quando a sua grande carie for causa da dor , descobrindo muito o nervo. Os outros usos se vejão nos livros, a que pertencem.

Do Commercio do Cravo.

Os Hollandezes tem em Amboino os seus armazens de Girofe no forte da Vitoria, onde os levão os seus Cultivadores pelo preço taxado de 60 reales de oito cada barra, que contém 150 arrateis de pezo. Os Fazendeiros são obrigados a plantar hum certo número de Girofeiros por anno, o que os tem feito chegar ao ponto, que se queria, para a sua venda annual, cuja quantidade está em segredo. Basta porém dizer que só França compra por anno de 500 a 600 quintaes.

Todo o mundo sabe o empenho, com que a Companhia Aziatica Oriental se esforça em monopolisar a venda desta mercadoria. Todavia não póde impedir que os seus proprios Officiaes não fação huma grande distracção em muitos lugares das Indias. Hum modo, que elles tem de illudirem a Companhia, he de a venderem aos navios de outras Naçôes, que encontrão no mar, e de molharem o resto, para se lhe não conhecer a diminuição do pezo do Girofe: o que se póde calcular a dez por cento, sem que o percebão os Commissarios dos armazens de Batavia.

O Girofe se vende em Amsterdam a 75 soldos a libra dinheiro de Banco.

CONTINUAÇÃO DA MEMORIA

Sobre os Girofes.

Extrahida do quinto Tomo pag. 1332 do Diccionario Geografico do Commercio

DE M. SAVARY.

A Colheita do Girofe se faz de Outubro até Dezembro. Observa-se, para a poder fazer, que o botão da flor esteja proximo a se abrir, ou que o calis, que propriamente he o Cravo, que traz este botão comece a fazer-se vermelho. Então não se perde tempo, e se applica toda a diligencia possivel, para que o Girofe seja o melhor, e que a tardança não faça escapar o momento, em que o Cravo se acha na sua maior força. Muitas pessoas se tem enganado, julgando que se colhe o Cravo, ou sacodindo-se as arvores, ou malhando-as com varas. Por este tempo ainda o Cravo, estando verde, está muito agarrado á arvore, para passar por esta tortura; e isto seria mais estragar as arvores que colher os fructos, que com isto ficarião incapazes. Para os colher, cumpre alimpar bem o terreno, que fica por baixo de qualquer arvore; ao depois se sóbe acima, e com as mãos se colhem os cachos do Girofe, quebrando-os; e algumas vezes, quando se não póde de outro modo,

do, quebrando as pontas dos ramos. Servem para isto de muitos bastões de bambú, guarnecidos de hum gancho cada hum, para puxar a si as pontas dos ramos, e poder-lhe tirar os cachos. Quebrão-se os menos ramos que for possivel; porque d'outra sorte lhe causaria, como acontece algumas vezes, huma esterilidade á arvore por alguns annos. He muito difficil colher-se o Girofe que está na ponta, ou topo ultimo da arvore, por causa da fragilidade do ramo que termina a sua copa, a qual he, de ordinario, pyramidal, e se se quebrar, fará hum grande prejuizo á arvore.

Seccar o Girofe.

Fazem seccar o Girofe quasi do mesmo modo com que seccão a Moscada. Tendo-se colhido o Cravo, e limpo de suas impurezas, se tem cuidado de apartar o que, por sua côr, se acha muito verde, ou, pela côr muito vermelha, muito maduro; porque estas duas sortes de Cravos já não tem a força sufficiente, para serem reputadas por *especies*. Facilmente, vendo-se, se conhecem pelas suas differentes figuras. Os que os escolhem, procurão não os deixar; porque, ao menor descuido, são castigados.

Cultura.

Esta arvore se multiplica por si mesmo com muita facilidade nas terras que lhe são proprias ; entretanto sem a cultura não só se terião colheitas mesquinhas , mas tambem as terião pessimas. O fructo do Girofeiro selvagem he sim mais grosso , mas tem menos sabor que o domestico : o Cravo , que delle se colhe he engrovinhado , d'huma má côr , e d'hum gosto desagradavel , e adstringente. Abandonando-se qualquer Girofeiro domestico a si mesmo , elle se fará semelhante ao silvestre ; e por este motivo se precisa ter muito cuidado , e experiencia para o criar , e tirar delle todas as vantagens no ponto , que a arte tem sabido achar , da mesma sorte que na cultura da Moscadeira , de que já fallei. Ainda que eu tenha a este respeito toda a instrucção , digo , que possua toda a arte , saiba a terra , e o clima , que lhe são proprios , com tudo a discrição me obriga a callar , e he o mesmo que pratiquei , quando no artigo *Banda* fallei da Moscada. Posso sim dizer. Que o Governo d'Amboino tem feito prosperar esta cultura muito mais do que o tinha sido antes.

Ida-

Idade.

Julgão que o Girofeiro vive de 50 a 60 annos em Amboino. Os Naturaes das pequenas Ilhas certificão que elles nas suas terras vivem muito mais. Isto certamente depende do terreno, e do tratamento que lhe dão. Tem-se visto alguns Girofeiros excederem a cem annos de idade. A 50 annos os Hollandezes plantão mui poucos, antes fazem o contrario, pois como elles nascem com muita facilidade, os arrancão, e os destroem de tempos em tempos, para que o paiz não possa produzir maior quantidade de Girofes que a necessaria para o uso, e consummo, e para tirar aos Indios o meio de os passar aos estranhos.

Pombas rolas.

Dão-se huma especie de Pombas, e outros passaros, que causão huma grande multiplicação destas plantas em lugares distantes, e incultos. Como são mui golosas do seu fructo, engolem quando maduros os que ficão de resto das colheitas, e os transportão dentro em si para os lugares em que descomem, ou levando para os comer, deixão cahir em terra as suas sementes, onde brotão novas plantas, que os pés dos selvagens destroem em toda a parte, em que os encontrão;

por-

porque, a não ser assim, elles terião cuidado de as cultivar, para melhorar o Cravo, e farião com este hum Commercio secreto. São obrigados a destruir os Girofeiros selvagens cada hum no seu destricto debaixo da pena de pagar 12 rixdalers, conforme o regulamento da Companhia.

Feitoria.

Ha cinco destrictos, em que se cultiva o Girofeiro, e cada hum destes tem sua feitoria, ou vedoria, em que se ajunta o Cravo. O primeiro he o do forte Vitoria em *Leitimor*, e a esta vem o de todas as outras. Segundo *Hila*. Terceiro *Lanke*, ambos na peninsula de *Hitou*. Quarto *Honimoa*. Quinto *Homa*.

Florestas.

As florestas, ou vergeis destas Ilhas se conservão tão limpos, e tão bem mantidos que nada ha mais encantador, e mais agradavel para hum passeio. Todos os annos os aceião de maneira que se lhes não vê a menor herva, ou arbusto. Hum terreno falto de plantas do modo acima dito fez accreditar aos viajantes que estas arvores erão tão quentes, e ardentes que planta alguma podia vegetar. Este exemplo faz ver, como os viajantes, que nada mais fazem que passar, são o sujeitos a er-

erros, e enganos, decidindo precipitadamente sobre simplices apparencias. As hervas, e arbustos virião em grande abundancia, a não haver cuidado de as arrancar, e serião prejudiciaes ás arvores, como mostra a experiencia. O número de arvores, que existem nestes destrictos, e que bastão para dar o Cravo necessario ao consummo, são 250$000, sem contar as novas, que se deixão medrar para substituir as velhas, que já não produzem fructos.

Quantidade de productos.

Ha differença na quantidade da colheita dos Girofes, conforme os annos. Depende muito da natureza das estações sendo, seccas, ou humidas. Para se poder julgar desta differença, accusarei aqui a serie de sete annos com a quantidade de Cravo de cada anno, tirada das Memorias de Valentim.

anno	Bahar		
1705 —	2006	1708 —	602½
1706 —	2661	1709 —	2659
1707 —	1798	1710 —	936
		1711 —	1300

MEMORIA VIII.

Sobre os Girofeiros.

Herbarium Amboynense. Lib. II.
Cap. I. pag. I.

POR GERARDO RUMPHIO,

E

JOÃO BURMANN.

HOLLANDEZES.

CAPITULO I.

O Girofeiro, de quantas arvores conheço, he a mais formosa, mais elegante, e mais preciosa: tem a figura do nosso Loureiro com huma copa aguçada, e a altura das Cerejeiras, algumas porém se parecem com a Faia. O seu tronco he direito, simples, de quatro a cinco pés de altura; algumas vezes se divide em duas, e tres pernadas erguidas, e menores: outras tem tão sómente hum tronco arredondado, do qual não gostão os visinhos, preferindo a primeira; porque dá maior facilidade ao seu ascenso do que as de hum unico. A parte inferior do tronco não he totalmente redonda por-

que

que declina hum tanto para angulosa , como se fosse huma reunião de varios troncos.

A casca he liza , delgada , e mui adherente ao lenho como na Faia , e lança por todos os lados muitos ramos delgados , pelos quaes deita muitos raminhos com folhas como na Betula , que vestem a arvore em toda a sua circumferencia , alargando-se em demasia os que são inferiores , e estreitando-se pouco a pouco os superiores de sorte que termina o seu topo em ponta , como se ella toda inteira fosse huma pyramide regular pela sua conica representação , e por esta singular figura se faz de longe distinguir , e conhecer facilmente entre as outras arvores.

Tem a sua madeira , ou lenho tanta rijeza que qualquer pequeno ramo , tendo alguma grossura , aguenta , e sustenta sobre si hum homem. O par de suas folhas se oppõe huma á outra , e o seguinte , encrusando-se , segue huma situação opposta : assemelhão-se na figura ás do Loureiro , com a differença de serem mais estreitas , mais compridas , situadas em peciolos compridos , e em ambas as extremidades acuminadas ; a pagina superior he d'hum verde carregado , ou escuro , e a inferior loura , assignalada , e entretecida de muitas veias mui unidas , e parallelas , que todas se terminão em hum unico seio na circumferencia , que he liza , inteira , ou não recortada , formando com a sua rijeza muitos senos , e areos. A parte

superior das folhas são tão lizas, e luzidias, que parecem cobertas d'alguma gomma, e envelhecendo-se, se fazem tão rijas, e seccas, que se podem moer, e neste tempo se lhe descobrem manchas, ou pontos escuros, e de côr sanguinea, e tem hum sabor acre, e aromatico: mas, quando nascem, ou se desenvolvem, são avermelhadas, e alguma cousa fuscas.

No principio das aguas, quero dizer, em Maio, se desenvolvem estas folhas tenras copiosamente, e logo se lhe segue o primeiro esboço do desabotoamento da sua fructificação, que, estando verde, he acuminada, e pendente da extremidade dos raminhos, mudando-se de repente em certas cabecinhas verdes, alongadas com o apice largo, que faz conhecer a primeira formatura dos Girofes. Passados quatro mezes dão huma completa figura do Girofe, a saber, tendo alargado a sua parte superior dividida em quatro angulos, como cabecinhas do Linho, o que o constitue na razão de Cravo pela sua figura.

O fructo do Girofe pouco a pouco se despe da sua alegre côr verde, e se vai vestindo de outra amarella desmaiada, que ao depois transmuta para a côr de sangue, isto he, os de côr vermelha. Os que se chamão femininos, e que são mais corpulentos que os masculinos, sómente tomão esta côr nos seus quatro angulos superiores; e a este tempo se lhe desenvolve a cabecinha,

ou

ou se verga a hum dos lados, para fazer ver hum montão de estames pequenos, alvadios, e entre si com estreita união, com as suas antheras fuscas, que formão a flor desta arvore, e brotão, tendo crescido, os seus fructos, mas sem à ultima madureza, o que he avesso da indole das outras arvores; porque, apenas o Girofe se tinje em qualquer parte da côr vermelha, ou os petalos se desabotoem, se reputão estar maduros os seus fructos, pelo que respeita ao nosso uso; mas de sorte nenhuma pelo que pertence á natureza; por quanto o seu fructo, para nós, só em meia madureza he proporcionado ao prestimo da Especiaria; e para a natureza, em ordem á sua propagação, requer que toque o ponto d'huma madureza completa.

Estando os Girofes vermelhos, e tendo cahido as flores apparecerá na sua parte extrema huma cabecinha chata, e quadrada com hum certo circulo, e neste hum pequeno cacuruto molle, devem com todo o cuidado sem a menor perda de tempo ser apanhados, e colhidos; pois, se por desleixo, os deixarem estar nas arvores por duas, ou tres semanas, neste tempo os fructos dos Girofes engrossaráõ o seu bojo, ou ventre, e as quatro pontas das cabecinhas se encolheráõ, tornaráõ a vestir-se de verde, augmentaráõ o seu volume, ou grandeza, sobre a que tinhão tido antecedentemente, se engrossaráõ como huma arti-

cu-

culação do dedo pollegar, e, finalmente se farão d'huma côr fusca escura, e dentro conteráõ hum caroço duro, como a baga do Loureiro, que por huma linha arqueada se dividirá em duas ametades, d'huma côr d'ambar amarellada escura, que vem a ser a semente desta arvore, e por isso a denominão Mãi dos Girofes, que he coberta de huma polpa fusca escura, ou denegrida, da grossura d'huma fava, já sem ter cousa alguma do seu cheiro. Neste estado tem o gosto dos Jambos, com cujas arvores concorda, e tambem com a outra chamada *Caju mera*. Come-se a sua polpa crua.

Os fructos dos Girofes se adherem a peciolos curtos, tres dos quaes juntamente se situão em hum, ainda mais curto, seguindo na sua posição huma ordem opposta, e encruzando-se perfeitamente com os outros, que se lhe seguem. Cada peciolo maior se divide em tres menores, como se disse, e em cada hum destes tres menores se dão tres Girofes; e deste modo todo o Corymbo, quando pouco, deve dar nove Girofes: commumente dão de quinze até dezanove, e os cachos maiores de vinte e hum até vinte e cinco, e além deste número ternario, se se encontrão solitariamente alguns, que rebentão pelos lados. Não se devem apanhar os Girofes que vem nas pontas dos ultimos ramos do topo, que ainda que sejão poucos, se deixão ficar na arvore até

até a sua madureza para mãis, as quaes, cahindo na terra, lanção raizes, e servem para mudas, apparecendo ao depois, quando já tem dous dedos d'altura, aberto em duas ametades o Girofe, ou mãi do Girofe.

A sua madeira he rija, e pezada, mas sem galanteria na côr, por ser cinzenta, matisada de amarello, e tambem não serve na Marcenaria. Deita raizes mui profundas, e mui perpendiculares, e entrão profundamente pela terra; por cujo motivo tenha-se o cuidado, que, plantando-se as mudas, senão quebre a riaz do meio, que he a maior, porque será baldada a sua transplantação, o que não acontecerá, se a muda for assás crescida, que então, ainda quebrada, lhe não fará mal algum.

Pouca differença se dá nos Girofes, que nascem em Amboino, visto ter todos a mesma fórma, a mesma vermelhidão, quando maduros; mas os curiosos observão tres especies. Primeira a vulgar, que na sua madurez avermelhão pouco. Segunda hum tanto menor, e de huma côr mais sanguinea, á que os d'Amboino chamão *Bugulawan Kiri*, pela côr vermelha da ave *Lori*, a que chamão *Kiri*, e se encontra muita desta em *Hitoe*; junto a *Assukello*, e em poucos lugares de *Leytimore*. Os seus arbustos se estendem mais amplamente, e dão Girofes em maior abundancia que a primeira. A terceira se chama feminina,

dá

dá os seus fructos brancos, e com pouca vermelhidão: são maiores que os antecedentes. Encontrão-se em *Larique*. Todas estas especies, ou variedades são igualmente boas, e aromaticas, porém a ultima he a melhor, para se lhe extrahir o oleo. Não se repute por diversa especie os que tiverem cinco pontas, que frequentemente se vê isto entre elles. Avicenna dividio o Girofe pelos sexos, no que padeceo engano pela irregularidade da fórma, e diversidade da grandeza, cuidando que erão produzidos por differentes arvores, do que senão devem admirar, visto que, tendo decorrido oito seculos, que este fructo não he desconhecido á Europa, ainda nos nossos dias se tem espalhado muitas falsidades a seu respeito, e por homens que a Companhia empregou neste trafego, que não souberão distinguir o que era genuino, da que era abortivo. Além destas se dão outras duas especies, huma Regia, que não he especie, mas aborto, ou jogo da natureza, e a outra chamada silvestre, que he mui differente, das quaes se tratará adiante.

Nomes:

Em quanto ao nome, presentemente Gregos, e Latinos o chamão *Caryophillus*. Segundo Clusio, este nome lhe convem tanto, como o chamar-se *Malus* á Macceira, e *Malum* á Mação, e

que

que se deve distinguir do da arvore. Esculigero presume que o nome de Caryophillo, usado por Plinio, convem ao que agora se chama Cubebas, pois por esse tempo ainda a Europa o não conhecia. O primeiro, que escreveo do Caryophillo, foi Paulo Egineta, Medico Grego, que no seu setimo livro diz o seguinte. — O Caryophillo (que vale o mesmo que dizer fructo da folha da noz) não diz de sorte alguma o que o nome significa, sendo sómente humas flores lenhosas, e pretas, colhidas de certa arvore da India, do comprimento d'hum dedo transversal com hum cheiro agradavel, acres, algum tanto amargas, quentes, e seccas até o terceiro gráo, muito usadas na Medicina, e Cozinha. O nome Caryophillo certamente foi derivado do antigo nome Arabigo *Korumpfel*, ou como pensa Garcia Jardim de *Caraful*, o qual está em actual uso dos Persas, Turcos, e Arabes.

As Nações Europeas corrompêrão este nome. Os Italianos dizem *Giroffell*, os Hollandezes *Garioffelen*; os Portuguezes chamão *Cravos*, ou *unhas*, assim como nós outros Hollandezes hoje em dia *Nogelen*, e isto com alguma propriedade em razão da sua figura ser semelhante a hum Cravo, ou broxa, ao qual se assemelha, quando lhe cahe a cabecinha. Os Chins lhe dão o mesmo nome *Tyen-gio*, isto he, Cravos cheirosos, os Malaios *Tsjancke*, ou *Tsjencke*, que os Portuguezes escrevem *Chanque*, e *Chamka*; em Am-

boino *Bugulowan*, em Ternate *Bobolowa*, em Tidore *Gomode*. Os latinos chamão aos Girofes maduros (não sei a razão), chamados mãis, *Antophillos*, e os Hollandezes *Antofelen*, e mais commumente *Moernagem*, os de Malaca *Polong*, e *Yu Tsjienke*, estes, e os de Amboino tambem usão nomeallos *Carafful*, e *Bongo Lawan* fazendo-me pensar que julgavão que este fructo era a flor das arvores. Em todos estes Asiaticos vocabulos se encontra o nome de flor. Não se devem admirar que os antigos conhecessem tão pouco os fructos do Norte, quando os de Java, e os Chins, inimigos, os vendião aos mercadores, e não consentião que alguem fosse a estas Ilhas desconhecidas do Archipelago Oriental, dizendo a huns, e outros, que sómente nascião na sua patria, como tambem persuadirão aos primeiros Navegantes Portuguezes, e Hollandezes. Os Negociantes chamão a estas ultimas cabecinhas *Gobeletten*, e *Gafraletten*, e o pé, em que residem os Girofes *Fusti Fjusti*, e *Fuston*, e os Portuguezes *Bastão*, que vem a ser a parte mais chegada aos Girofes. Os primeiros germes dos Girofes, ou alabastros se appelidão pelos de Malaca *Gaganq*, que significa o mesmo.

Lugar.

Nos primeiros tempos sómente se encontrava este nobre fructo nas Ilhas Molucas, e principalmente na de *Mackian*, que com justiça se cria ser a mãi dos Girofes, lugar situado debaixo do ardente equador, e ultimas terras do Oceano Oriental, cujo nome apenas era conhecido pelos povos visinhos, mas a fama illustre deste fructo commoveo aos dous Reis de Portugal, e Castella a mandarem Esquadras a descobrir estas Ilhas desconhecidas, como os antigos Gregos á de Cholcos, e elles forão os que nos derão o seu conhecimento, se bem, ao depois, pela lasciva soberba dos seus Governadores, incorrendo na indignação dos seus povos, forão esbulhados dellas. Pouco antes da chegada dos Portuguezes, os moradores de *Hocamobel*, Ilha pertencente á pequena Ceram, tinhão ás escondidas tirado sementes de *Mackian*, levado ao seu paiz, plantado, e propagado com muito viço. Os Combellenses se attribuem esta honra; e para prova mostrão nos montes, junto ás aldeias de Macii, e Nenbatoe algumas antiquissimas arvores de Girofeiros, duas, ou tres, que dizem ser as Progenitoras das de mais (Girofeiros d'Amboino) as quaes ainda no tempo da nossa chegada, existião, e cada huma destas, em boa colheita, rendia hum Bahaar completo, que

vem a ser , quinhentos arrateis Hollandezes de Cravos , e algumas vezes muito mais : pouco tempo depois os Hitoenses as adquirírão do mesmo modo , e as propagárão. Leytimora , ou o pequeno Amboino , e as Hulliacenses , até á nossa chegada , não davão algum Girofe , por sermos nós os que os mandamos plantar , menos os de *Nussavivense* , que , no tempo dos Portuguezes , já tinhão conseguido dos *Hitoenses* , pela grande amizade , e familiaridade , com que se tratavão em Ternate , algumas plantas. Os *Tiouvenses* , e *Paperoenses* se jactão de terem sido os primeiros plantadores do Girofe na Ilha de *Honimóa* , mas isto certamente aconteceo pouco tempo antes da nossa chegada ; pois se mostra pelos livros Portuguezes , que as Ilhas Hulliasenses não produzião Girofe algum. Hoje porém , ao depois de muitas contendas , guerras , mortes , tendo-se feito a paz debaixo de certos artigos , e pactos com os visinhos de todas estas Ilhas , se destruírão , e extinguírão dellas os Girofeiros ; menos os que se achavão na Ilha de Amboino , não em toda a parte desta , mas sómente na parte que rigorosamente se chama Amboino , e tambem em tres outras peninsulas menores , suas visinhas , a saber *Oma* , *Honimoa* , e *Nussalauta*. Por causa das repetidas rebelliões dos habitantes se mandárão arrancar de todas as outras Ilhas adjacentes. Parece que o Girofeiro não gosta das grandes Ilhas , como Gelolo , Ceramam ,

Bou-

Bouronem, e Celebem. Em *Buero* se criavão alguns; mas pouco affastados do mar, em distancia de meia milha: os que nascem pelos montes frios, não são mui rendosos em fructos: nem por isso gostão muito da visinhança do mar, visto que o ar salgado os destroe, ou queima.

Os de *Java*, e *Mascassar* trouxerão algumas mudas com terra, e tambem as mãis dos Cravos, ou antophyllos, que vegetárão muito bem; e chegárão á sua devida altura; mas não derão fructos: donde se segue, que o Sabio Creador do Universo quiz dar a cada terra a sua particular riqueza, e que, por tanto, patrimoniou as Molucas com os Cravos, pois que, fóra dellas, por mais que se esforce a industria humana, a não poderá cultivar, em todo o seu vigor. Póde-se abranger debaixo do Reino Molucano as Ilhas de *Boero*, e *Xulas*, que estiverão sujeitas a Ternate, e inda agora estão parte dellas.

Diz Claudio Salmasio, ao depois de Solino, que Avicenna fóra o primeiro que escrevêra que o Cravo nascia entre os Chins, o que se deve entender, a respeito dos seus commerciantes, pois, frequentando Molucas, onde por esse tempo não tinhão valor algum, os trazião á sua patria, e ahi os vendião aos viajantes, ou lhos mandavão, persuadindo-os, que estes fructos nascião na sua patria. Ao que se póde accrescentar, que neste tempo os Chins lhe impozerão o nome de *Tongio*,

que

que os Malaios, e os Molucenses fizerão *Tsjenke*. O verdadeiro nome dos seus Indigenas he *Boa Lawan*, *Boengoe Lawan*, e *Bugu Lawan*, isto he, fructo, ou flor que representa hum Cravo.

Salmasio quer, que, trocando-se os nomes, os Girofes se devão com maior justiça chamar *Antophyllos*, quando se colhem, quando florecem, e que as mãis dos Cravos, ou Antophyllos se chamem *Girofes*, por trazerem realmente huma noz menor, e dentro hum caroço, como o da azeitona; mas o tempo confundio estes nomes, e os mudou. O mesmo julga, que o Girofe de Plinio vem a ser o mesmo que o nosso; porém Plinio julgou que os *Cabeletas* erão hum verdadeiro fructo, que na realidade os representa, como hum grão de pimenta; e que reputára, como fustes, aos proprios Girofes, do mesmo modo que tinha feito com os Coraes, e, dando ultimamente aos Girofes o seu verdadeiro cheiro; que a Europa Occidental tinha conhecido o Cravo, muito antes que Egineta escrevesse a seu respeito; mas isto, para se crer, involve muitas difficuldades, pois, antes d'Egineta, não se encontra em Author algum a sua noticia.

Em-

Explicação da figura.

A — Gagang, ou os primeiros esboços do Cravo.

B — Os Girofes perfeitos.

C — Os Girofes em flor.

D — As mãis dos Girofes.

E — O caroço das mãis dos Girofes.

F — Lagarta, que em alguns annos furão o caroço.

G — Hum verme alongado que ataca os ramos, e peciolos pelo seu comprimento.

CAPITULO II.

Da Cultura, Colheita, e Virtudes.

TEndo-se transferido, como se disse, os Girofes para Amboino, aqui se tem procurado cultivar com maior cuidado que no proprio paiz do seu nascimento, quero dizer, em Mackian, onde a Natureza espontaneamente o produz, e onde de si mesmo medra, e viceja sem algum outro cuidado. O avesso acontece em Amboino, pois os seus visinhos, que o tratão com todo o mimo, o replantão, onde o não ha. As arvores novas requerem o abrigo da sombra de outras; mas que esta

não

não seja opaca, sendo porém mais taludas, devem arrancar todas as arvores silvestres; para que mais medrem, e vicejem, deixando já neste, já naquelle lugar, algumas arvores, que sejão fructiferas de maneira que o vergel dos Girofeiros tenha huma vista agradavel, e seja proporcionado para hum passeio, não se consentindo planta alguma bravia, o que, tendo sido ignorado por alguns Escritores, julgárão, e affirmárão que os Girofeiros erão d'huma natureza tão quente que nenhuma arvore podia nascer por baixo delles, sem conhecer que o contínuo trabalho dos que os espreitavão era a causa deste embaraço. Senão forem continuamente mondados, as hervas bravas nasceráõ por huma maneira tão sobeja que, ou suffocaráõ os Girofeiros, ou os farão montesinhos. Além de que, não devem ser plantados tão juntos, que os seus ramos reciprocamente se toquem; porque então, sobindo á altura dos Lariços, produzem huma mesquinha quantidade de fructos. Tem-se conhecido que o Girofeiro viçosamente cresce entre outras arvores fructiferas, como são o *Canario*, *Gajanga*, e *Calapa*, etc., as quaes, se se destruirem, os Girofeiros se resentem, definão, e dão quasi nenhum fructo. Deve-se ter cuidado, em que estas arvores não opprimão com a sua sombra ao Girofeiro, mas que se plantem em tal distancia, que mutuamente se não toquem. Tem-se observado que o Girofeiro, que se planta nas grandes ma-

tas,

tas, se eleva a huma grande altura, alarga grandemente as suas folhas, e produz acanhados fructos, e passa, finalmente, a degenerar-se em outra arvore muito differente, que reconhecem pelo nome de Girofeiro silvestre, cujo fructo he despido de aroma, o que rara vez acontece, e por isso pouco conhecido.

Quando os Girofes entrão a avermelhar, ou a pôr-se em flor, se julga pouco saudavel o passear pelo seu vergel, por causarem dores de cabeça, mas isto se deve attribuir á grande intensão dos calores do mez de Outubro, e Novembro.

As arvores, que nascem dos Antophyllos, medrão em demasia, e se ellevão a huma grande altura, e pela maior parte com hum unico tronco, e como estas não prestem hum facil ascenso, e abundem mais de folhas que de fructos, os moradores as tem em pouca monta; por cujo motivo pela maior parte as procurão transplantar; ainda que não fazem a transplantação, por ser laboriosa, e incerta, até o tempo de conseguirem a altura d'hum homem, e sendo assim, seus ramos se alargão, facilitão a subida, e dão melhores, e mais copiosos fructos. Não se devem plantar em terreno arenoso, e barroso rijo, e onde nasce o *Buio*; mas no preto, onde vicejão muito bem, e crescem; pois contém por baixo huma terra acastanhada escura, semeada de pedrinhas maiores. e como já se dis-

se,

se , se deve prover este lugar de arvores , que façáo sombra , quaes são as agrestes , que tenhão a superficie da terra coberta de musgo , chamado *rutta rutta*. Não julgo util circumstanciar as precauções especificas , que os moradores usão na plantação , e cultura destas arvores , em quanto são novas.

As arvores novas principião a dar o seu fructo nas Molucas no setimo , ou oitavo anno , mas em Amboino no decimo , ou duodecimo , e neste tempo seria bom que os fructos cahissem , em ordem a favorecer o crescimento da arvore. D'antes em Amboino havia de tres a tres annos huma superabundante colheita de fructos , agora porém de quatro em quatro he que ha esta extraordinaria abundancia.

Em Hitoea esta superabundante colheita vem de seis em seis , e ainda se estende ao setimo anno muitas vezes , e a razão disto vem a ser , porque os seus visinhos tratão destas arvores com muita grossaria ; pois colhem os seus fructos , dilacerando tanto os seus ramos , que precisão huma grande delonga de tempo , para se recobrarem do prejuizo , que recebêrão. Sobrevindo ventos d'Oeste , que de continuo trazem chuvas frias , fazem que os rudimentos dos fructos se mudem em folhas. A maior abundancia de colheita não he igual em todos os lugares , acontece com a menor simultaneamente , de tal sorte que , em hum lugar se go-

za

za da grande, e em outro, que lhe fica visinho; pelo contrario, a tem mesquinha, ou nenhuma. Colhe-se da maneira seguinte. Seus Corymbos apparecem vermelhos, e as flores se manifestão em differentes lugares, e muitas folhas das mais proximas ao Corymbo caiem, deve-se então com toda a força acodir á colheita. Primeiramente se alimpa a terra por baixo com huma vassoura, depois sobem alguns á arvore, e puxão a si os ramos mais proximos com as mãos, e com ellas quebrão os Corymbos dos fructos, e os ramos mais distantes se puxão com páos de gancho, e lhes quebrão os cachos, e os deitão á terra, ou recolhem em cestos, mas pela maior parte vão á terra. Alguns ao mesmo tempo postos na terra lhe vão puxando os ramos todos, com o que acontece ficar a arvore algumas vezes tão dilacerada nos seus ramos, que precisa repousar muitos annos, para poder voltar a si, e recobrar as suas antigas forças. Ainda o fazem com maior barbaridade, os que fazem laçadas com fios de Rottanga, e Gomuto, e puxão os ramos superiores á força; ou os batem com varas compridas, o que offende gravemente as arvores; mas os que as estimão mais que os antecedentes, não abração estes modos de apanhar os Girofes, só colhem os grandes cachos com todo o geito.

Em *Larique*, principalmente, e em alguns outros lugares deitão estes Girofes colhidos verdes

em

em agua, fervendo-a primeiramente, e ahi os cobrem com folhas largas, e são postos em grades para serem impregnados de fumo, accendendo-lhe fogo por baixo, que o haja de fazer, e o deixão neste defumadouro por espaço d'alguns dias, a que chamão *soffo*, e com que se fazem os Girofes arruivados. Dão-se muitos moradores, que os enfumação, sem os ter mettido em agua fervendo, pondo-os ao depois ao Sol, onde se seccão, e estando o tempo chuvoso, ao fumo sobre o fogo; se bem ao Sol he muito melhor, isto feito tomão a côr negra. Os Girofes dos Larixenses não ficão negros, mas sim arruivados. Para se conhecer, se estão seccos, se procura arrancar com as unhas certa porção da sua cutis, a ver, se a substancia interior tem a vermelhidão da Cereja partida. Os Cravos, que se seccão sem este defumadouro, quer ao Sol, quer ao fogo (o que tambem se verifica com os que cahem das arvores por si mesmos, e dos que por ser mesquinha a porção, não faz conta fazer a operação dita, que he tediosa) são enrugados, leves, e sordidos, e assim os Mercadores, como os Financeiros os engeitão. Os moradores os falsificavão com o fumo *Dammar*, para os enganar, o que se conhece por tingirem as mãos. O tempo da colheita destes fructos he desde Outubro até Dezembro, e nos mezes seguintes se procurão limpar das palhas, etc. deixando ficar nelles as cabecinhas chamadas *Kabe-*

beletas, que ao depois cahem per si mesmas, pouco a pouco, e por isso se observa, nos grandes montes de Girofes, huma grande quantidade das taes cabecinhas cahidas, e de flores seccas.

Quando se entregão os Girofes aos Commerciantes, não devem ter a mistura dos antophyllos, ou mãis, dos Girofes brancos, visto que nenhum destes tem cheiro algum. A grandeza do volume, a côr pallida, e a insipides fazem distinguir os Girofes silvestres, que são maiores que os vulgares, ou genuinos, os quaes com effeito os moradores não misturárão pelo conhecimento que tem, que, se o fizerem, serão punidos. Segundo o que dizem os de Ternate, os Girofeiros podem viver mais de cem annos; pois que, perto de Aniam, na provincia de Hocamobel, se observou hum, que nas primeiras guerras havidas com *Kymelaba Madira*, fôra cortado, e segundo o computo dos habitantes tinha de idade cento e trinta annos. Era tão grande, e tão grosso, que dous homens, a braços abertos, não o abarcavão. Esta arvore deo huma vez dous *Baaras*, isto he, mil e cem arrateis de Girofes, e quando os Hitoenses, á cincoenta annos, chamárão os Hollandezes a esta terra, colhêrão della hum Baar (isto he, 550 arrateis) de Girofes, que lhe offerecêrão de presente. Actualmente não se julga chegar arvore alguma a esta idade, o que se attribue ao máo tratamento, que lhe fazem nas suas co-

colheitas; ou porque as montanhas d'Amboino são muito mais frias que as de Molucas. No anno de 1666 morrêrão em *Hitoee* varios Girofeiros, por causa da sua velhice, os quaes, segundo a tradição dos moradores, forão plantados, sendo Federico *Houttmani* o seu primeiro Governador, isto he, de 60 annos. Acabárão algumas arvores em Leitimora, que tinhão sido plantadas no tempo do Governador *Hermano Speultio*, que não chegárão a 50 annos. Ellas padecem tambem hum grande prejuizo nas grandes, e extraordinarias seccas, a que esta provincia he sujeita em alguns annos. A natureza quente, e secca dos Girofeiros precisa d'hum ar humido, e daqui lhe vem a exigencia de chuvas moderadas, e terreno humido, para a sua conservação, e, sendo o contrario, morre.

A maior peste para estas arvores he hum certo verme', que tem a figura das lagartas brancas, com a cabeça dura, e preta, passando a fusca. Esta broca, nascida, e criada na mesma arvore, he a causa de sua morte precipitada, que se conhece pelas lagrimas, que o tronco lança por todos os lados. No anno de 1667, e seguintes, por causa desta praga, morrêrão em Leitimora, e Hitoee.

Não só os homens, mas tambem quatro generos de Aves, propagão estas arvores, a saber: Pombos verdes, brancos, a ave chamada annual, a Ema casuaria, do mesmo modo que as Moscadeiras sao propagadas em *Banda* pelas mesmas pombas.

Usos

Usos.

Pouco diremos a este respeito, tanto porque sobejamente se tem publicado em muitos livros por toda a Europa, como por não ser grande o que se lhe dá na India. Parece que Deos os creou mais para o proveito dos Europeos, especialmente, dos que morão para o Norte do que para o dos barbaros habitadores destas Ilhas. Como os Girofes sejão d'huma natureza mui quente, que no calor excede ao da pimenta, inda que não na seccura, daqui vem, que esta Especiaria não póde ser proveitosa aos habitantes d'hum clima quente, como o ha de ser nos climas frios do Norte. Os Indios unicamente usão della em alguns unguentos, e em pequena quantidade para untarem, e aquecerem o corpo. Na comida tem hum uso mui modico. Misturão-na com o tabaco em defumadouro. Os Malaios, e os de Java, que frequentavão d'antes aquelle porto, como Negociantes, os compravão com os pés, e sementes, o Gitofe real, e o silvestre, que differem no gráo de calor dos Cravos genuinos, ainda que com assás força aromatica para os usos medicos. Vendião aos Negociantes os Girofes genuinos. Quem poderá crer que elles escolhião estes Antophyllos para os plantar, mas ficárão, á sua custa, sabendo que estas sementes, guardadas em casa, por oito, ou dez dias,

não

não nascem mais ; porque logo se lhes secca a carne exterior, no que differem do genuino.

No tempo d'antes os Magistrados mandavão distillar hum oleo vermelho, que tinha hum grande valor na India, e fazia huma grande differença do que se distillava pelos Boticarios genuinos na Hollanda. Mas como nesta terra a distillação se obra por alambiques de cobre, e este oleo senão ratifica, o liquor se faz adusto, e do mesmo modo o cheiro ; se bem he subtil, e penetrante, de sorte que se usa delle exteriormente, e ainda assim queima a pelle. Misturando-se com outros azeites, v. g., de Coco, d'Oliveira, de Rosa, se applica contra aparalyzia indica, chamada *beri beri*, com efficaz effeito, untando-se com elles as partes affectas, e amortecidas. O tal *beri beri* he a doença ordinaria de Marujos e soldados em campanha, que soffrem muito frio, e outros incommodos. Tempos ao depois, se veio no conhecimento que aquella molestia se podia curar sem o uso do oleo, mettendo-se n'hum banho feito de Girofes, ou das suas folhas com as de lagondo cozidas ; ou tambem, lançando o oleo de Cravos com qualquer dellas, e untando os braços. Tambem deitando oito, ou nove gotas deste oleo em Cerveja, ou outra qualquer bebida adaptada, remedea as dores de colica, procedida de causa ventosa ; os que tem temperamento bilioso se devem abster do seu uso, por causa da inflamação do sangue (*Quae sequuntur, hand meum est referre.*) ME-

MEMORIA IX.

Navigatio ac Itinerarium.

Joannis Hugonis Linschoten pag. 27. Cap. LXV.

CARIOPHYLLON.

O Girofe he conhecido pelos Turcos, Persas, e Arabes, e por muitas nações da India com o nome de *Calufur*. Mas nas Molucas, que se contão cinco, o appelidão *Chamba*. Ellas estão debaixo da equinocial. Nada mais produzem que o Cravo, e dellas se repartem por todo o mundo. A arvore se parece com a do Loureiro: as flores no principio são candidas, ao depois verdes, e ultimamente vermelhas, e mais rijas, acabão em Girofes. Tem, estando verde, hum cheiro, tão suave que excede a todos. Os Girofes nascem mui densos: colhem-se em muita quantidade, e se seccão ao depois de colhidos. A sua côr devida he a alourada; mas a ennegrecem com o fumo. Os Girofes, que se conservão na arvore, se fazem mãis grossos, e no anno seguinte se lhe dá o nome de mãis dos Girofes. No lugar, em que nascem, não cresce gramma alguma; porque ellas attrahem todo o suco. O

que os Portuguezes chamão *Bastão*, e os Flamengos *Rompam* he o pé, com que elles se adherem ás arvores, e se apanhão, quando os Cravos. Estes nas Molucas nunca se alimpão, poucas vezes na India, e pela maior parte se vendem confundidos com as mãis, ou sementes, pó, e peciolos. Mas escolhem-se os que vem para Portugal O calor he genuino, e essencial desta Especiaria. Donde vem que, pondo-se, ainda que em alguma distancia, hum vaso com agua, ou outro qualquer liquor, dentro de dous dias o attrahe a si, e o chupa, o que se tem experimentado muitas vezes. O mesmo acontece ás Sedas da China. Estas arvores nascem de si mesmas a hum tiro de peça da borda do mar. Quando se colhem, se deve antes varrer o chão. Gostão do vapor do mar, mas não d'huma visinhança mui proxima, nem muito remota. Certamente o mar rodea, e banha as Ilhas, que lhe servem de patria. Nos annos ferteis os Girofeiros tem mais Girofes que folhas. Não se colhem á mão, mas, atando-se cordas aos ramos, se puxão estes, que com a muita força se quebrão, vindo a ser no anno seguinte nenhuma a colheita, ficando as arvores gravemente maltratadas. Nascem muitas arvores das sementes que cahem, assim como os Castanheiros, e muito de pressa por causa dos orvalhos, de que abundão as terras debaixo da equinocial, e por isso dentro de oito annos entrão a produzir. Colhem-se de Setembro até Janeiro. Fazem-

zem-se conservas do Girofe verde com assucar, a que chamão *Achar*, que envião a Malaca, e India. Tambem aguas cordiaes para a Medicina. As mulheres da Inadi o mastigão de contínuo em razão do bom halito, e o mesmo fazem as Portuguezas.

VARIAS MEMORIAS
SOBRE
A NOZ MOSCADA.

MEMORIA I.

Indiæ Litteratæ Epistola XXV. pag. 452.

Descripção solida da Noz Moscada, da sua plantação, e Commercio.

QUerendo o Summo Author da Natureza ter ao homem sempre occupado em actual trabalho, segundo o seu soberano arbitrio, não só escondeo nas entranhas da terra os ricos metaes, e pedras preciosas; mas tambem escondeo as duas preciosissimas Especiarias; a saber, o Cravo Girofe, e a Noz Moscada em mui poucas, e pequenas Ilhas; e estas nos ultimos cantos do Oceano Oriental.

Em outro lugar demos a razão; porque, sendo antes estas plantas communs ás Ilhas Molucas, agora hajão as mesmas de ser singulares de huma unica Ilha, isto he, de Amboino. Passamos por ora a dar a descripção de huma destas, que fórma a segunda especie, isto he, da Moscadeira.

A arvore, que dá a Noz Moscada genuina, e a que se chama feminina, na fórma, e grandeza se assemelha á Pereira; se bem he alguma cousa mais acanhada. O seu topo he mais redondo

que

que a do Girofeiro, sem que por isso a sua copa frondosa deixe de ser huma elegante pyramide, muito mais larga que nos Girofeiros. Levanta-se em hum tronco direito, e alguma vez corpulento, lançando duas, ou quatro pernadas, não sempre, que se abrem para os lados, sem se dirigirem direitas ao alto, como as dos Girofeiros. Tambem das pernadas transversaes lanção ramos, que, á maneira de varas, procurão direitas o alto, os quaes crescem como se fossem plantas novas. Tem por fora a casca liza, e parda escura, manchada d'huma côr verde; e por dentro vermelha, e sucosa. A arvore tem mui poucos ramos grossos, que se dividem em muitos esgalhos pouco delicados, brandos, e prolificos, unidos huns aos outros confusamente, por cujo pezo se opprimem os fructos. As folhas imitão ás da Pereira, porém mais compridas, e agudas com as margens inteiras, terminando-se em huma ponta comprida; por cima d'hum verde vivo, e por baixo algum tanto parda. He hum sinal evidente de todas as especies de Moscadeiras, ter a superficie inferior mais parda, e cinzenta que a superior. No mais são como as do Girofeiro, lizas, com tudo mais brandas, e mais planas, lustrosas algum tanto por cima, mas não por baixo, com poucas costellas pelos lados. Algumas vezes os seus ramos se situão de dous a dous, se bem a sua opposição não he diametral exactamente. Mastigando-se, logo se per-

ce-

cebe hum sabor aromatico. Cortando-se a arvore, ou esgalhando-se, corre hum suco viscoso, vermelho pallido, á imitação de sangue diluido, que passa a hum vermelho vivo, que no linho põe nodoas inextinguiveis pela lavagem. Mas a arvore, acontecendo isto, se enfraquece em demasia, e se attenua.

Os primeiros fructos, e quando novos, são alvacentos, ou entre branco e pardo, em pequenos nós, como flosculos, ou calices, que tem a boca estreita, e dividida em tres pontas, á imitação do Lyrio dos valles (veja-se a fig. 7.) Dentro apparece hum pequeno globo, oblongo, rubicundo, que se faz n'hum fructo. As folhas não tem cheiro algum, os seus peciolos são curvos pela maior parte, vergados para baixo, de dous a dous, ou tres a tres, existentes nos pequenos talos, nascidos da origem das folhas junto aos esgalhos, ou ramusculos. Rarissima vez se observão duas a duas, ou tres a tres, juntas entre si. Do contrario as arvores não poderião sustentar todos, e cada hum dos fructos. Augmentando-se o capitulo interior a huma maior grandeza, o flosculo cahe, e se abre, tendo já o fructo conseguido a côr das nós dos Castanheiros. O fructo amadurece passados os nove mezes, ao depois da florescencia; e não obstante isto, se dão tres colheitas cada anno, como se dirá daqui a pouco; o que acontece, assim porque as flores não vem de pancada, mas suc-

ces-

cessivamente humas a pôs das outras pelo decurso do anno.

Os fructos tem pés compridos, os quaes fazem inclinar os esgalhos para baixo por causa do pezo. Estes tem a figura d'hum Pessego, acuminados ás avessas, como huma Pera, desde o principio do peciolo tem hum circulo, que os rodea de modo que parecem partillos em duas ametades, ou fructos distinctos, como os Pessegos tem por hum lado. A pellicula exterior no principio he de hum verde desmaiado, e amadurecendo tem huma certa vermelhidão, como o mesmo Pessego quando maduro. Depois disto se abre pelo sobredito sulco intermedio, e móstra a Noz contida, e colorida lindamente de vermelho, e carmesim. Mas, se neste estado o fructo existir por dous, ou tres dias na arvore, cahirá persi mesmo, e deixando-o ficar em terra, certamente os bichos o roem, e apodrece pela abundante gordura, e oleo contido na Noz, o que frequentemente acontece nos tempos chuvosos; porque se gerão na casca exterior dos fructos, que existem ainda na arvore, certos bichos curtos mas grossos, que a roem.

A casca exterior tem a grossura do Pessego, dotada porém d'huma substancia mais rija, que abunda d'hum suco soroso, ainda que não he prestadio pelo seu sabor austero, e adstringente. A Noz se occulta debaixo desta pellicula, ou casca, onde se obtem primeiramente o *macis* al-

altivo pela sua vermelhidão de carmesim, que cinge a casca dura como huma rede, ou faxa; mas de sorte que de huma, e outra parte a casca, de que fallamos, apparece, como se vê nas figuras 4, 6, 8, 10. Este macis he maior, e mais largo junto ao pedunculo, onde por muito tempo se conserva branco; na parte anterior porém de alguma maneira se aguça, onde as faxasinhas se tecem mutuamente humas com outras.

O macis se une tão estreitamente com a casca negra que alli fórma certos vestigios.

A casca negra imita na grossura ás Avellans, porém de menor dureza, porque se póde comprimir, e quebrar em pedaços.

Debaixo desta se occulta a Noz genuina, a que chamamos Moscada, de tal sorte livre que não se adhere a superficie interior da casca, mas está separada em toda a sua circumferencia, e que, quando secca, d'alguma sorte se engrovinha, donde vem que, quebrada, e abalada, a Noz faz hum som, e estrondo.

A mesma Noz, que he assás conhecida, na outra extremidade, que se diz ser a parte posterior, he em certo modo comprimida e assentada, e na sua circumferencia hum tanto enrugada, he de duas maneiras, a saber, humas são allongadas, outras redondas, ambas são boas. Penetradas com huma agulha lanção oleo, o qual não apparecendo, he hum sinal, ou que a Noz he velha, ou que não presta.

Es-

Esta Especiaria foi totalmente desconhecida dos antigos, e pelo que se diz, Avicenna Medico Arabe (no anno de 1160 em que vivia) foi o primeiro, que fez menção della, de maneira que o mundo Austral, muito tempo ao depois de conhecer o Girofe, teve o seu conhecimento. Os Arabes a denominão *Gianz band*, como se quizessem dizer *Noz* de *Banda*. Tambem a chamão *Gieuzo hibi*, isto he, Nozes aromaticas, ou especieiras. Ultimamente a chamão *Gjans Bovra*, ou como escrevem outros, *Gians bouva*, que tem a sua origem na lingua Persiana, e quer dizer *Noz de cheiro*. Os latinos a chamão *Nux Myristica*, *Moschata*, *Meschotidon* de *Musco*, ou almiscar, não porque tenha este cheiro, mas porque chamão a todos os fructos, que tem cheiro, Moscados, segundo o modo vulgar de exprimir, donde vem que as Peras, e Uvas, que tem cheiro, se chamão Moscateis. Por este mesmo motivo os Gregos modernos chamão a esta Noz Myristica, isto he, Unguenteira, não porque se faça della algum Unguento, mas sim porque transpira o cheiro dos Unguentos balsamicos. Em Decania, ou antiga India a denomi-
não *Japatri*. Os Portuguezes *Noz de especie*, Hollandezes *Note Muscaten*, ou simplesmente *Note*. Em Banda, e por todos os Malaios *Pala*; em Ternate *Gehora*, e na China *Lahau*. A rede encarnada, que forra a casca lenhosa, em latim se diz *Macis*: o que os Gregos chamão *Macere*

he

he mui differente , e na India se conhece pelo nome de *Major*, e pelos Portuguezes arvore de camas, o que quer dizer arvore de Melissa vermelha; e se devem distinguir. O nome de *Macis* deve a sua origem á palavra de *Java Massa* , de que actualmente usão os Portuguezes. Em nossos dias os Malaios a chamão *Bonga pala* , os Chins *Lahau hoo*, o Hollandez *Fuly*, os Alemães *Muscaten blumen*, os Arabes *Berbase*, e por corrupção *Besbafe Bisbele*, em Decania *Jaifel*, o que nota ser flor de Java , porque seus moradores procuravão persuadir ás pessoas simplices que erão fructos nascidos no seu paiz.

A Noz Moscada genuina, como já se disse, he tão sómente de hum unico genero , mas tem duas variedades, as quaes huma dá fructos allongados, e a outra redondos, cuja differença tambem se póde distinguir nas folhas das arvores, porque huma as tem allongadas, e a outra as tem redondas. Ambas são aromaticas, e possuem a mesma força medica , e destas se reputa ser a femea a Moscadeira legitima, e genuina: além destas ainda se dá outra especie de Moscadeira , a que chamão masculina , tem hum tronco mais curto, goza d'huma copa mais redonda , e no mais não tem differença alguma das outras. Esta se adorna de mais folhas , mas de menos fructos, ainda que maiores, que pela maior parte apparecem gemeos, ou dobrados. Raras vezes se encontrão,

trão , e parece não serem mais que producções monstruosas das arvores vulgares. Em Banda se chamão *Bara boy* , e , alguma cousa melhor , se chamão novas.

Além desta , ainda se dão outras fructas monstruosas , que não constituem huma especie particular.

Primeira. *Pala Bacamber* , ou Noz dobrada , a qual em Banda chamão *Pala kenc kene* , que tem por fora sulcos dobrados , e em cruz aspada , e fora disto semelhantes ás communs , ou pouco maiores , occultando no seu meio o *Pala Bacamber*. Dentro tem duas Nozes juntas , cada huma com o seu macis , e cingidas tambem com sua casca particular , ou pelle. São comprimidas no lado , em que se tocão , e entre huma , e outra hum macis mais grosso se occulta , e consequentemente as Nozes internamente são redondas. Não tem alguma virtude mais que as outras , e por isso , ou se misturão com ellas , ou se guardão por amor da sua raridade.

Segunda. *Pala pentsjuri* , isto he , Nozes furtivas. Estas são destituidas de casca lenhosa , e só em certa parte a tem , e o macis nas Nozes n'humas não tem huma figura exactamente redonda , porém de algum modo declive , e callosa. São monstros prejudiciaes ; porque na verdade corrompem a todas , com que se misturão ; pois , corrompendo-se a primeira , as de mais ficão con-

ta-

taminadas ; e por isso se escolhem cuidadosamente , para que senão misturem com as outras. Alguns as guardão para os usos medicos , applicando-as , para diminuir as pedras , que se crião no corpo humano , o que ainda nao experimentei.

Terceira. *Pala zadrja* , isto he , Noz que dá macis. Estas Nozes , a vista , se parecem com as outras , mas em lugar da Noz interior tem huma pequena Noz , vestida d'hum macis muito grosso , de tal sorte que alguma vez a Noz , que se encontra , pouco excede na grandeza a huma Pimente negra , e com tudo o seu macis faz huma grande massa , que he rija , ponderosa , e duravel. Por quanto o mesmo macis , não tirado o caroço , se misturão com outras. Mas , porque este macis he mais elegante , e duravel que o vulgar , costumão reservar alguns não tanto por causa da raridade , como do seu uso Medico.

Quarta. *Pala Hollonda.* Em nada differe da ordinaria senão em gozar de hum macis , ou mais desmaiado , ou mais branco , o qual com tudo , seccando-se , amarelece , e se faz aromatico , mas , porque arruina as outras especies de macis , fazendo perder o seu justo valor , se rejeitão , e se peza á parte. Encontrão-se poucas arvores , cujos macis são pontuados d'hum amarello palido , e por este respeito se chamão *Kakerlack.* As de mais arvores , que gozão d'hum macis de casca entre vermelha , e amarella , se chamão *Pala Cassamba.*

Quin-

Quinta. *Pala Domine*, são as Nozes, cuja ametade sómente se orna do macis, e representão os Ministros da Religião, aos quaes os Hollandezes chamão *Domine*. Estimão-se em pouco, por se lhe não poder separar o macis inteiramente, e por ter poucas flores.

Fôra a genuina Noz Moscada, que aqui se descreveo, ainda se dão seis especies de Noz Moscada silvestre em Amboino, as quaes universalmente se chamão *Palala*, e entre estas se distinguem as masculinas, das quaes fallarei.

Veja-se o Horto Malabarico sobre as Nozes Moscadas do Malabar. Estas são sem cheiro.

A genuina arvore da Moscadeira todo o anno tem fructos verdes, meios maduros, e maduros perfeitos, ainda que isto senão verifique de todas as arvores. Entre tanto se póde distinguir o anno em tres tempos, em que se colhem as Nozes maduras.

A colheita maior se faz pelas aguas no fim de Julho, ou Agosto, no qual as arvores abundão de fructos, mas então o macis he mais delgado que nos outros tempos, em que as colheitas são menores, a saber, em Novembro, a que chamão *Mette key aru*, que contemplão, como hum appendiculo da colheita precedente. A terceira colheita se faz no mez de Março, ou principios de Abril, á qual chamão *Muson ule*, em razão de huns bixos verdes, chamados mulatas em Amboino *Wau-*

wo,

wo, ou Mulato, que andão pelo mar, de que fazem o bom Atsiaar. Esta quadra do anno dá excellentes Nozes, porque as arvores não carregão tanto de fructos, nem as chuvas são tão copiosas, como, pelo contrario, acontece nos mezes de Julho, e Agosto, em que são maiores, e os ventos mais fortes, com o que muitos fructos não maduros cahem das arvores, os quaes com tudo se apanhão, e se guardão com cuidado. A estes fructos apanhados no chão chamão os nossos *Rapen*, cujo macis, igualmente colhido, he menos estimado que o macis commum. As Nozes são menores, rijas, engrovinhadas, a que chamão *Rompos*.

Faz-se a colheita genuina do theor seguinte. Apanhão-se as Nozes, tocado o ponto da sua madureza, cujos sinaes são. Primeiro. Se a pelle exterior, á imitação da pelle dos Pessegos maduros, toma huma côr amarella vermelhada. Segundo. Se os mesmos fructos se entrão a abrir na arvore, concorrem os moradores, trepão ás arvores, e puxando com ganchos compridos os ramos, os colhem, o que se faz com hum perigo muito menor do que nos Girofeiros d'Amboino, porque as Moscadeiras tem os ramos mais densos, e mais seguros, em que se estribão, e são muito abastecidas delles, que se podem puxar com commodidade.

As Nozes colhidas se deixão ficar por bai-

xo das arvores na terra, e não se tem com ellas o cuidado, e asseio, que se pratica no colher os Girofes. No comenos se lhe levanta hum marachão de terra, em fórma de muro levantado, em torno da arvore, principalmente pelo lado em que houver inclinação, ou declive, como tem as que se plantão pelas encostas dos montes, para que, cahindo as Nozes, não se percão. Logo que se colhem as Nozes, se abrem com huma faca, e se estona a primeira casca, que se lança pelos matos em montes para apodrecer, donde os novatos menos experimentados, que não sabem distinguir as que estão maduras das que não estão, costumão offender-se, quando as abrem, introduzindo a faca pelas verdes, que julgão maduras, pois cortão as proprias mãos.

Levão para casa as Nozes já preparadas; e com a faca lhe separão o macis, o qual, sendo possivel, se deve deixar inteiro. Destinão-se escravos para este trabalho, os quaes o exercicio adestra tanto, que o fazem com muita presteza. Secca-se ao Sol este macis, que he tão vermelho, como o sangue, por alguns dias, tendo-se antecedentemente feito certos lugares altos quadrados, sobre paredes, como se fossem altares, onde se devem pôr a este fim, e onde perdem a sua côr carmesim, ficando no principio d'hum vermelho escuro, e, a final, mettidos nos saccos de huma côr loura muito viva, semelhante á da Laran-

ja,

ja, que he a com que se nos apresenta. Antes disto se seccão ao Sol as Nozes, ainda vestidas da sua casca dura lenhosa, postas por algumas semanas em hum pavimento feito de esteiras de canas sobre palha, a que chamão *Parraparre*, o qual na continuação do tempo, se julgou menos proprio, e se abandonou; por quanto, abrindo-se as Nozes com o calor do Sol, e deixando-se neste pavimento, ó orvalho noturno as penetra pela rachas, ou aberturas, e as faz apodrecer com muita facilidade; por cujo motivo outros mais acautellados, apenas as suas Nozes são limpas do macis, não as pôem ao Sol, senão passados tres dias, recolhendo-as de noite para dentro de casa; ou tambem, seccando-as primeiramente alguma cousa no mencionado *Parraparre*, as acabão de seccar de noite em certos cubiculos, ou casinhas, que tem fogo por baixo, do qual o fumo haja de penetrar as Nozes. Tirão-se, tendo passado quatro semanas que tenhão soffrido o fumo; e então com bastões, ou varas se batem, ou se faz rolar por cima huma pedra bem pezada, para que a sua casca lenhosa salte em pedaços. Porém se algumas Nozes por estas bateduras, e movimentos, simultaneamente se quebrão, por estas mesmas fustigações, e circumvoluções muito mais se esmiução, de sorte que mais facilmente se distinguem das que são boas. Por este geito se descobrem os *Rompos*, que antes senão podião conhecer.

Preparadas desta maneira as Nozes Moscadas, se escolhem então á mão, e se arranjão em tres montes, ao que chamão *Garbular*. No primeiro monte se põe as maiores e melhores, ou mais formosas, que são, as que se devem exportar para a Europa. — A especie média se põe no segundo monte, e são as que se devem exportar para a India. — O terceiro monte he dos *Rompos*, os quaes, ainda que sejão menos formosos, todavia são rijos, oleosos, e duraveis. Estes, pela maior parte, se gastão na extracção do oleo, ou mui poucos ou nenhuns tem diversa applicação. A' poucos annos chegárão a haver tantas Nozes que a Companhia as comprou pela ametade do seu preço, as mandou amontoar, e queimar: a não ser assim, os donos mesmos se vem obrigados a queimallas, e a fazellas servir de lenha, ou combustivel para a cosinha, accendendo com ellas o fogo, que he mui luminoso, e ardente.

Apenas se escolhem as Nozes, as devem pezar, e o Mercador, que as comprar, não as devem ter no seu armazem sem cal por mais de outo dias, para que, faltando-lhe esta, não apodreção, especialmente, sendo guardadas em lugares escuros, e humidos, ou deixadas em hum puro assoalho.

Lança-se-lhes cal, para se conservarem. Faz-se hum caldo grosso de cal viva, passada pela peneira, e agua, á maneira da que se usa para caiar

caiar as casas, e isto em huma gamella grande, na qual se devem lançar as Nozes em cabases, ou cestos menores por duas, ou tres vezes, para que o caldo da cal chegue por toda a circumferencia de cada huma, que, ao depois disto, se amontoão, na casa, em que se devem guardar. A cal preserva as Nozes da podridão, e bolor, nem as contamina com alguma má qualidade; porque se faz a sobredita cal das corallinas brandas, e brancas do mar, que contém huma certa pequena acrimonia, por cujo motivo usão della diariamente nas suas comidas, que fazem da palmeira *Pinang*. Algumas vezes acontece que, estando as Nozes caiadas em hum lugar estreito, e fechado, por si mesmo peguem fogo; e que, cahindo entre ellas a menor faisca deste elemento, fumeguem com vehemencia, e transpirem hum cheiro mui aromatico e penetrante; por cujo motivo não se devem apertar muito as portas, ou tampões, nem tão pouco ajustallas de sorte que embarace o ar, que possa chegar-lhes nos navios, em que se transportão. Se bem nos navios não costuma haver tanto risco, porque a maior parte da cal cahe por baixo da separação, e divisão, que com tudo inquieta assás, e incommoda os olhos, e respiração por causa do pó, que nasce della, de modo que muitos dos que tirão, e exportão as Nozes d'huns para outros lugares, não poucas vezes tem sido suffocados.

Es-

Estando secco o macis, senão deve deixar por muito tempo em cima do pavimento, mas logo que se pezão, se deitão em panacús grandes feitos de palha, de cinco pés de comprido, e meio de largura. Fazem-nos das folhas seccas de certas plantas nascidas pelos montes de Banda, a que chamão *Kokojos*, em muita abundancia (ainda que não sem a intervenção do homem; porque, quando lhes colhem as folhas, pizão aos pés os seus pequenos ramos, que he o que basta, para haverem de pegar na terra, e nascer.) Antes porém de se ensaccar o macis nos sobreditos saccos, se devem borrifar com alguma, ainda que pouca, agua salgada, gastando dous cantharos em cada sacco, para embaraçar que o macis senão esmiuce, e retenha a sua parte oleosa. O macis se ensacca mui apertado, e quanto cabe no possivel, se comprime, para o fazer mais, e mais compacto, antes que se encerre nos saccos, e se feche a sua costura, no qual se deixa huma certa margem, em que se accusa o pezo, que contém o sacco, o qual pela maior parte he liquido, de 28 catibandas, e nestes panacús, ou surrões se exportão para a Europa.

A Moscadeira, além do que está dito, tem huma maior extensão que a do Girofeiro, pois abrange nella tudo o que se diz Molucas. Todavia o seu lugar principal he a provincia de Banda, que consta de seis Ilhas menores; a saber, *Nera*, *Lon-*

Lontar, *Gunongapi*, *Pulo ay*, *Puloron*, e *Rossing eyn*, das quaes sómente tres; a saber, *Nera*, *Lontar*, e *Pulo ay* se glorea com estas arvores. Tambem se encontrão algumas arvores em Amboino, e Ilhas adjacentes de *Uliasser*; mas não se cultivão de sorte alguma, e os seus moradores applicão os poucos fructos, que produzem, em lugar de remedio, e, algumas vezes, como adubo nas suas comidas, o que faz conjecturar, que houvera algum contrato entre estes moradores, e os de Banda, para que os Bandenses senão intrometessem com o Negocio dos Girofes, nem os Molucanos com o das Nozes Moscadas, tendo para si que Deos Maximo, e optimo dera a cada hum destes Povos, em particular, rendas, e beneficios proprios, com os quaes era conveniente se houvessem de contentar. Em *Kilan*, *Ceran*, e nas Ilhas Orientaes, *Nilda*, *Damne*, *Seru*, *Kouwer*, e *Kusuwny* se encontrárão algumas arvores, mas, parte pelo direito da força, parte por contratos voluntarios com os seus moradores, se arrancárão. Nas matas de Seran pequena, a alguns annos, se virão algumas arvores, que davão Nozes grandes, e pezadas, observando-se entre ellas, e as de Banda, huma mui grande differença, por quanto as Nozes de Seran, e igualmente o seu macis, tinhão hum gosto muito mais silvestre, de maneira que fazia crer, que aquellas arvores, com a continuação do tempo se fizerão silvestres, pelas folhas

mui-

muito maiores que as domesticas. A' proporção que se vai distanciando de Banda, esta arvore dá menos, mas maiores fructos. Tambem em Ceilão se encontra certa especie de Nozes Moscadas acanhadas, e que nunca amadurecem perfeitamente, que parecem pertencer antes ao genero das silvestres que ao das domesticas.

As Nozes de Nerasien sáo mui grandes, e elegantissimas. Em *Pulo ay* se encontrão as mais formosas de todas, mas não excede a mais de dous mil passos da mesma Ilha, não obstante ser rasa, e ter em todos os lugares Vergeis de Moscadeiras, interpostas entre humas, e outras, arvores de differente natureza, o que não só he aprasivel á vista, mas tambem mui agradavel a quem passeia, estando todas tambem tratadas, que parece ser toda a Ilha hum unico horto, rodeado de pequenos oiteiros, e arbustos silvestres pelo lado do mar, para os oppôr por toda a parte aos ventos mareiros mais rijos, a que arranquem as Moscadeiras. Esta Ilha padece grande falta de agua doce, e com tudo morão nella muitos horticultores, e Cidadões, que tirão toda, a de que necessitão, de poços, de sorte que a Ilha de *Pulo ay* póde administrar quasi a terceira parte das Nozes, que o mundo necessita: por cujo motivo se trazem agora de Banda excellentes *Rompos*.

Em *Lontar* se dão muitos Vergeis; mas

por

por ser muito montuosa, e muito alta, nas arvores por qualquer parte se sobe com muita difficuldade, e com a mesma se apanhão as Nozes; porque estas estão pelos alcantilados dos montes, e são mui poucas, e ainda que algumas nasção nos altos, poucas fructificão, por causa da intensão do frio.

Presentemente estas matas de Moscadeiras já não são possuidas pelos indigenas, seus antigos habitadores; porque, pelos repetidos homicidios, commettidos contra a Nação Hollandeza, e, principalmente, pela crueldade executada contra o Chefe Willemsen, forão expulsos, e se lhe conquistou a terra pelo Capitão General Cod, ficando sujeita á Hollanda, e, neste tempo, se entregárão os Vergeis aos Hollandezes, e Mestiços, que são obrigados a manter alli hum grande número de escravos; a saber, 40. Os Vergeis maiores requerem de 80 até 100. Os que não possuem Vergeis, não podem mandar escravo algum (até agora) a colher Moscadas, que cahem das arvores. Mas, porque estas arvores produzem fructos sempre em todo o anno, e não d'huma vez, e á pancada, como os Girofes, amadurecem humas a pós das outras, e os possuidores dos Vergeis não podendo multiplicar os seus cuidados, aconteceo muitas vezes, que, cahindo por si mesmo na terra, apodrecem: donde se consentio, para se evitar esta perda, que fosse li-

ci-

cito a qualquer apanhar os fructos , que cahião das arvores , porque os que cahem , por causa de madureza , são formosissimos , maiores , e mui abastecidos de macis. Em quanto aos que os ventos , e os temporaes derrubão , que são muitos , de que nascem os *Rompos* , cujo macis tambem he bom , que antigamente se permittia a qualquer , que os visse , apanhallos , hoje já não he assim , antes pelo contrario , porque os donos dos Vergeis se queixárão , que os Collectores dos *Rompos* (chamão se Rompeiros) , transcendendo os seus limites , tinhão dado em ladrões , donde veio que cada hum ficou obrigado a guardar os seus Vergeis pelos proprios escravos.

Sem embargo de serem as Ilhas de Banda pouco sadias de sua natureza , mui falta de aguas , e ainda sujeita a outros muitos defeitos , e perigos na colheita das Moscadas , principalmente nos Vergeis , e florestas , que ficão pelos altos , e arriscados despenhadeiros da Ilha de *Lontar* , não só , sendo obrigados a soffrer todos estes penosos trabalhos , mas tambem , a aguentar , a seus olhos , a perda dos seus escravos : com tudo os proprietarios , e senhores passão excellentemente com os seus reditos , a pezar de certas condições , e requisitos necessarios , que se devem observar na venda desta Especieria , e o fixo preço , com que a devem ceder em beneficio da Companhia , de sorte que dão os Catibandas ($5\frac{1}{4}$ arr.

Hol-

Hollandezes) por hum chelim, e tanto de macis por hum thaler, ou real.

Até agora se suspeitava que as Moscadeiras senão podião propagar, ou transplantar por algum cuidado humano, e que sómente, por meio de certas Pombas azues silvestres, ás quaes os de Banda chamão *Talor*, e nós *Nooteters*, isto he, come Nozes, se poderia effeituar; porque engolem as Nozes sem a casca exterior, e sómente consomem o macis, e descomem as Nozes inteiras, ainda envolvidas na casca dura, a qual, cahindo pelos matos, e vergeis, dão occasião ao nascimento de novas arvores: quando, pelo contrario, as Nozes Moscadas maduras, plantadas pelos homens em Vergeis, e hortas, ou em hum chão fertil, e excellente, não tem nascido, ao mesmo passo que a Noz, ficando madura, e deixando-a na terra por algum tempo, facilmente he comida dos bixos, e totalmente apodrece.

Nos annos, que se seguírão ao de 1662, se principiou a plantar Nozes meio maduras, a que chamão *Multaputis*, nas quaes o macis ainda não estava vermelho: o que sortio muito bem, nascendo arvoretas mui lindas, que pelo decurso do tempo se poderão transplantar. Estas arvoretas já no quinto, ou sexto anno entrão a dar fructos; mas devem-se plantar em pomares bastos; porque não soffrem o Sol, pois, certamente, se descortinarem o lugar, em que estiverem, e o

alim-

alimparem , morrerão com toda a segurança. Por este motivo as mais antigas medrão melhor entre outras arvores , as quaes , e as demais silvestres devem abrigallas pelas encostas no lado , que olha , para o mar , e estando no alto , e cume dos montes em toda a sua circumferencia , para que os ventos desabridos as não inquietem , pois lhe são mui prejudiciaes. Por este motivo em Banda difficultosamente se cortão as arvores silvestres , a não opprimirem de mais as Moscadeiras pela sua multiplicidade , e vastidão ; e neste caso se podem cortar algumas , para que as Moscadeiras possão arejar , ou ventilar , que não devem ser tão bastas tambem que se toquem humas ás outras ; porque deste modo darão mui poucos fructos , mas em fileiras espacejadas, á imitação das cercas como se pódem ver nos vergeis de *Lontar*. A derribada , e desarreigação das arvores porém compete ao Guarda Mór dos vergeis , pois sem o seu parecer , e licença huma só arvore senão deve cortar impunemente. Em Amboino se tem plantado , junto ás casas de vivenda algumas arvores , das quaes não devem esperar fructo algum , mas sem recear que morrão ; porque estão sujeitas aos raios do Sol , nem vicejaráõ bem , se fóra das florestas abastecidas as plantarem. (1)

FRA-

(1) *O Author prosegue apontando os seus usos, que deixamos para o fim.*

FRAGMENTOS

Do depoimento, que fizerão sobre as Moscadeiras, os dous Commissarios visitadores dos Vergeis de Especiarias nas Molucas, Abraham Bouden, e Goerickio Haupt, aos 20 de Dezembro de 1682, apresentado pelo Senhor Padtrugge.

P. 1. *Se os vergeis de Especiarias estão na fórma, em que devem ser conservados?*

R. 1. Que os Hortos aromatarios, ou Vergeis de Especiarias no tempo, em que os visitárão, não estavão em bom estado; porque tinhão encontrado nelles muitas arvores petiseccas, e que hião de cada vez mais a peior; porque, como não procuravão fazer novas plantações, não podião os Hortos conservar-se no estado, e fórma que devia.

Nota.

As arvores mortas, e podres se pódem conhecer pelos ramos sem folhas, e seccos; porque primeiramente se seccão na ponta, e dahi, pouco a pouco, vem a podridão descendo para baixo, até que totalmente ficão mortas, e no seu lugar se devem plantar outras. Mas, como só, a dez para do-

doze annos, he que se veio a conhecer, que as Moscadeiras se podião plantar, o que antes senão pensava, porque julgavão que ellas só espontaneamente nascião, e além disso, crião que bastava Banda sómente, para dar tanta Moscada, quanta todo o mundo necessita, não tiverão cuidado de plantar outras.

P. 2. *Que methodo podia haver, para se reestabelecerem os Vergeis de Especierias inteiramente?*

R. 2. Que a plantação, e replantação das arvores era necessaria ao seu reestabelecimento, o que, haverião dez annos, que se tinha procurado saber, se as mesmas arvores podião ser, ou não plantadas, e replantadas? E porque se achou que isto era possivel, e igualmente se conheceo que o mundo podia gastar maior quantidade de Especiarias, que a que actualmente se colhia; se impoz a obrigação aos Hortolões, de as plantarem nos lugares destituidos, ou que, em pouco tempo, ficaráõ, novas arvores, ou mudas, e as que crescem em lugares menos commodos á sua vegetação, de as transplantarem, procurando desta sorte melhorar os Vergeis, pois com este meio algumas já tem medrado, de sorte que principião a dar fructos. Do que, em conclusão, se podia esperar que, dentro de poucos annos, Banda viria a

ter

ter mais do que huma terça parte destã Especieria.

Poderá haver quem queira saber : se isto convem á Companhia ? visto ser a commum opinião, que Banda dá mais Especieria que a que se precisa para o consummo de todo o mundo, cuja venda senão deve regular pelo consummo ; mas sim pelo monopolio, que della se faz , sendo a causa deste a abundancia do ouro, e do dinheiro ; por quanto , não querendo tello em caixa , sem algum ganho, o empregão na compra da Especieria, que, não padecendo corrupção alguma, ou não sendo sujeito a padecella , póde ser hum equivalente do seu dinheiro ; e se , no caso de necessitarem deste, pondo em venda alguma pequena porção , logo o hajão de recuperar. Este he o motivo , porque comprão as Especierias , e as guardão por algum tempo, até que possão haver o seu dinheiro empregado outra vez com algum ganho licito , e honesto de mais. Cuja mercancia, sendo menos perigosa que o emprestar o seu dinheiro a outros , algumas pessoas a exercitão de melhor vontade ; porque ficão sempre sendo senhores certos, e arbitros dos seus dinheiros. Mas , havendo huma maior , e sobeja abundancia destes generos , necessariamente tudo isto deve cessar.

Que

P. 3. *Que terreno seja o melhor para as Moscadeiras, ou em que ellas possão ter melhor medra?*

R. 3. Em Banda senão conhece hum terreno, que lhes haja de ser melhor, ou em que folguem mais de estar, pois indifferentemente julgão que todo elle he accommodado e proprio, com tanto porém que a Moscadeira esteja abrigada dos raios ardentes do Sol por arvores, que fação sombra, e ellas se conservem com a sua humidade, e temperamento natural; e tambem que se evite o plantar entre ellas a Mostarda, Tabaco, e Batatas; porque algumas Moscadeiras se seccão, visto ficar a mesma terra destituida, neste caso, de toda a substancia, e força, que lhe dava a nutrição. Isto mesmo aconteceria, se as houvessem de plantar em terrenos grandes, que tivessem estado por muito tempo desabrigados, e expostos aos raios do Sol; porque então, tendo-se exhaurido todas as suas forças, se farião inuteis a esta plantação, e por este motivo observão o seguinte. 1.º Fazellos antes mais humidos, e frescos com a arvore *Pisang*, e com as suas grandes folhas que dão muita sombra. 2.º Com este meio na verdade fica mais habil, mas não deve ser conservado; mas 3.º Hajão de distinguir estes lugares antecedentemente com as arvores de Lingoo, Catta-

pa-

pa caio , Teti cajuvan , de tal sorte que se plantem estas em 47 pés de distancia , cresção logo , e vicejem. Interponha-se então as Moscadeiras com o intervallo de 20 pés , para que os ramos senão toquem huns nos outros , e se opprimão : e a qualquer Moscadeira se anteponha huma de *Pisang* , para que esta livre aquella dos raios Solares , e a conserve no temperamento , ou frescura que requer.

P. 4. *Em que tempo se deve plantar , transplantar , ou mudar a Moscadeira ?*

R. 4. O tempo d'aguas , ou chuvoso he o proprio , que de ordinario principia em Dezembro , e acaba em Março , ainda que julgão alguns que as suas mudas podem ser transplantadas em tempos differentes. 1.º Que as arvoretas , que tiverem 4 pés de altura podem ser transplantadas nos tempos mais quentes com tanto que se lhe faça huma cova ao redor do pé , em que se deita agua , para que estagnada lhe conserve a raiz fresca , e que quando chove , lhe influe hum não sei que de podridão , que muito concorre para a fertilidade , e alimento das arvoretas ; e , com a sua untuosidade impede que a humidade senão evapore com tanta presteza , e se desvaneça. Mas que as arvoretas , que tiverem 7 , ou 8 pés de altura , sómente se devem transplantar em tempo

de aguas, e por isso de Dezembro até principios de Março, e de nenhuma sorte mais tarde, porque, d'outra maneira não podem vestir de folhas os seus ramos, e por consequencia, chegando o calor, não podem resistir aos ventos seccos, e asperos, e necessariamente na actual vegetação esmorecem, e acabão: por onde o tempo mais excellente para a sua plantação he o chuvoso; se bem não falta quem queira que as Moscadeiras se hajão de plantar hum, ou dous mezes, antes da estação chuvosa, fundando a razão d'assim o quererem, em que a Noz plantada neste tempo de chuvas attrahe a si agua sobeja, e que com ella passa a apodrecer, o que não acontece no tempo quente, que, demorando-se mais na terra, lança com maior facilidade as suas raizes, e, chegando o tempo chuvoso, rompe a terra com muito maior força, e promptidão.

P. 5. *Em que lugar se hajão de plantar, ou transplantar as Moscadeiras.*

R. 5. Todo o lugar he muito proprio para se plantarem, e replantarem as Moscadeiras, com tanto porém que se hajão de abrigar dos ventos que deseccão demasiadamente, e dos raios ardentes do Sol, interpondo arvores sombrias como o *Callapa*, *Caio Titi*, *Caja Wara*, ou *Lingoo*, como acima se disse; e por isso, para se terem lu-

lugares commodos, se devem attender ós ventos, e raios Solares, que fazem evaporar a humidade. Alguns, passando mais adiante, affirmão que se haja de cercar junto ás praias do mar com hum vallado, ou sebe de arvores altas abastecidissimas de folhas, que tenhão tres fileiras, ou series, distantes 90 pés, como as *Cattapas*, *Guritia*, *Gajam*, *Lower*, *Hanibal*, *Panno*, *Burga*, *Tanjong*, *Dava*, *Dirckboube*, *Patalia*, e *Capoe*. Ainda mandão mais, que se plantem, entre estas grandes arvores, outras, que tenhão o tronco menor, que, a maneira d'huma cataracta, exclua, e a parte os ventos inclementes que penetrão entremeados com o ardor do Sol; como, v. g., as arvores *Perac* dos Chins, as *Cannas aquateis*, *Indangbouba*, *Cimoni Nixis*, e *Bidara Laut*, cada huma das quaes deve distar 20 pés humas das outras: com as quaes as Moscadeiras se podem ainda defender melhor, e se podem livrar de quaesquer incommodos. Os Vergeis porém feitos em os lugares mais baixos desde a praia até o monte, se lhes dê a extensão de 15 braças, e se interponhão *Mangas*, e *Klappas* com as Moscadeiras; e se este lugar estiver abastecido, se adiantão mais outras 15 braças, e estas se devem totalmente encher de Moscadeiras, com as quaes, como acima se disse, se misturão alternadamente *Pinangueiras*. Isto feito, se sóbe á altura do monte até o seu cume, o qual se encha de Moscadeiras por toda a

parte, interpondo *Canarios*, *Durioens*, *Torpatrios*, *Caio*, *Lingoo*, *Cajutiti*; e outras arvores, que dão fructos, grandes, e de maior pezo. Na summidade, e cacuruto do monte se semeião Canas Indicas maiores (*Bambus*), as quaes logo da raiz, a que chamão pé, brotão varios troncos com alguma grossura, com que ficão dispostos a affastar os ventos deseccadores, e deste modo, para abrigarem as Moscadeiras dos prejudiciaes sopros, e dos abrazadores raios do Sol.

P. 6. *De que maneira se haja de proceder na plantação, e transplantação, ou muda das Moscadeiras, e que figura apresenta a arvore, quando nasce?*

R. 6. Consiste a razão, e modo de plantar, e transplantar esta arvore, em que, se cravem pela terra nos lugares, onde se querem plantar as Moscadeiras, certas estacas, pelas quaes se possa vir no conhecimento das paragens, em que forão postas as sementes, e arvores; para que com isto se evite, quando se monda a terra da Gramma, de arrancarem, ou mondarem com ella os tenros troncosinhos das novas arvoretas. Além disso, se hajão de deixar ficar nos mesmos lugares os feixinhos da Gramma, para que por seu meio se cubra a raiz da Moscadeira, e se refresque. Depois disto, se faz huma cova, que tenha

hum

hum pé de largura para hum lado , e outro pé para o outro lado , para que a Noz fique coberta. Alguns lhe dão a profundeza de huma articulação do dedo ; mas de nenhuma sorte menos ; porque , se a fizessem mais profunda , o Sol , e o ar mais quente não poderião defendella da humidade do terreno , que no principio lhe seria fatal. Lanção transversalmente nesta cova a Noz Moscada madura sem macis , ou com a parte superior para cima , pondo-lhe ao depois a terra , da que se cavou , por cima. Conhecem-se as Nozes Moscadas maduras pela casca lenhosa contida por baixo do macis. Se esta for negra , rija , e menos cariosa , e não for esbranquiçada , se reputa madura. Deve-se tambem precaver que as folhas adjacentes não cubrão o lugar , em que a Noz se occulta , para que o seu novo pimpolho possa penetrar a terra , quando brotar , o que não poderá realizar sem detrimento , e risco da arvoreta. Pelo contrario , se dão outros , que querem que este lugar se haja de cobrir das folhas , que tem cahido das arvores visinhas , e que desta sorte se defendão da vehemencia dos raios Solares.

Enterrada desta sorte a Noz , e prompta agerminar , o germen da Noz rompe da sua cabeça , constituindo a raiz , e o tronco da arvore.

A raiz he dobrada , a saber , fundamental , e outra , a que chamão cardiaca , e os surculos col-

collateraes. A primeira he assás deprimida, para que possa adquirir a humidade precisa ao nutrimento, e humetação da planta. Entretanto quanto maior deve ser a arvore, e mais corpulenta; tanto mais livremente se espalha a raiz fundamental, para embeber-se de hum humido proporcionado. Esta raiz he d'algum modo fibrosa, e não soffre a menor compressão, ou abalo, sem que a arvore esmoreça, e acabe.

As raizes collateraes desta arvore rebentão muito perto do tronco, donde, rompendo pela terra, lanção muitas outras, que tambem são fibrosas, e se espalhão a tres, quatro, e cinco pés de distancia, estendendo-se ao horizonte da arvore. Nunca vemos a estes surculos com tal grossura (sendo a arvore corpulenta, e annosa) por baixo da arvore rebentar em maior profundeza do que a de 1, e 2 pés desde o fundo da raiz principal; e ainda que se abalem estes todos, nem por isso se deve temer cousa alguma triste, porque as arvores não attrahem por ellas o seu nutrimento.

TRONCO: assim que a raiz adquire o seu augmento, logo faz brotar a planta da terra: sahe como huma vara mui delgada do comprimento de meio pé, e ao depois de se ter desenvolvido, e aberto na parte superior.

TRONCO. Augmenta-se, ou cresce, ao mesmo tempo com a raiz, e sahe da terra como hum

hum renovo, mui delgado, do comprimento de meio pé, tendo-se dividido na sua parte superior em tres folhinhas, que tem no seu intermedio huma fibrasinha mui tenra, de modo que as folhinhas, os raminhos lateraes, e as fibrillas do meio fazem o tronco, o qual, crescendo successivamente, e sobindo ao alto, lança os seus ramos á maneira de coroas até o seu perfeito augmento. Cortão-se lhe os ramos inferiores, com o que se deixa debaixo de cada huma das arvores tanto espaço, quanto se possa passear por elle, e os ramos não toquem, ou cheguem na terra. O ar desabrigado, e a irradiação do Sol são necessarios por algum modo a esta arvore, que cresce, e verdeja.

Compõe-se o seu amago, ou medulla d'huma materia esponjosa, e porosa, pequena com tudo, e de huma côr tirante a vermelha.

A parte lenhosa da arvore, que está por baixo da casca, he alvaçam, rija, composta de fibras compridas; e que representão rachar-se bem.

A casca exterior he de côr de Canela, assás grossa, e succulenta de tal fórma, que, dando-se-lhe hum golpe, lhe sahe muito suco, que he d'huma côr vermelha de terra com hum sabor acre, amargo, e adstringente. Transsuda huma gomma, que passa da côr fusca a preta, tirante a vermelha, tambem de hum sabor acre,

e adstringente , e sem cheiro. Deitada no fogo , não se derrete , mas se enruga , permanecendo sempre dura , de maneira que já mais se accende , nem lança cheiro algum. Tambem lançada na agua , não se dissolve , e retem a sua dureza.

Tem as folhas huma figura oval com o apice agudo. A margem he igual sem chanfros , ou recortes. A costella , ou fibra que a atravessa pelo comprimento , principiando no peciolo se termina no apice da folha. A costella , assim por cima , como por baixo da folha , he levantada , e na superficie he de alguma sorte aguçada , donde se estende a mesma folha.

Parte das fibras , ou costellas collateraes se alongão em linha recta , e parte em obliqua , e de meia costella por diante com a figura oval se estendem por toda a folha até a margem. A sua quantidade he incerta , tendo humas folhas menos , e outras mais. As folhas na sua parte superior são verdes como a Gramma , e na inferior tem hum verde desmaiado. A isto ajunta o ser lustrosa , igual , e rija , não sendo , nem delgada , nem grossa , mas occupando o meio entre huma , e outra.

Tudo o que tenho dito se deve entender a respeito da genuina , e optima Moscadeira , além da qual ainda se dão duas especies ; a saber , *Palahug* , e *Quen* , que viceja sobejamente em folhas , e flores , e , ou não dá fructo algum , ou mui poucos. Conhece-se esta arvore , por ter entre

to-

todas a folha mais pequena ; e entre ambas estas ultimas arvores , e as genuinas Moscadeiras senão dá outra menor differença.

(*Quen.*)

A Moscadeira da terceira especie produz Nozes Moscadas masculinas , de que sómente a Medicina se aproveita. Distingue-se das outras pelas folhas , que pela maior parte são o triplo mais compridas , e mais largas que as da Moscadeira feminina , e o quadruplo mais compridas que as folhas do *Palebug* , e menos fecunda que a feminina : por cujo motivo os Botanicos eruditos a arranjão entre as Palmeiras. Além disto tem as folhas por fora cinzentas , e por dentro puxando a côr de castanha , ou ruiva. A casca exterior do fructo he meia verde , e fibrosa , correspondendo á Canela na côr. O interior da Noz , estando madura , se veste d'hum macis mui delgado , de côr de ouro. A mesma Noz he allongada , e em cada lado he assinalada com certo sulco. A casca goza da côr de figado. Fora isto a substancia , ou corpo da Noz coincide com as outras.

Os ramos , que dão as Nozes Moscadas , são tres , e se arranjão á roda como coroa. Se acaso rebentão quatro , ou mais , o que acontece rarissimas vezes , hum he mais levantado , e mais alto que os outros , e não se dispõe , ou situa em fórma de

co-

coroa. Como esta arvore tem hum ajuntamento basto, e lindo de folhas, que senão devem cortar, daqui vem que faz huma bella representação, e a sua espessura he tanta, enchendo as folhas superiores todo o espaço da coroa inferior, que a vista não póde mandar dentro os seus raios visuaes.

A transplantação das Moscadeiras novas (isto he, a mudança de hum lugar improprio para outro melhor) se costuma fazer da maneira seguinte. No lugar, para onde se pertende mudar a planta, se abre huma cova que tenha, quando pouco, 3 para 4 pés de profundeza, e huma largura proporcionada á planta. Isto feito, se escolhem arvores de 6, 7, 8 pés de alto, tirando-se-lhe a terra, que tiver em roda, para que a primeira raiz, e cardiaca senão abale, pois d'outra sorte a arvore não pegaria, e necessariamente morreria: o que senão deve recear, ferindo-se, e magoando-se as raizes collateraes; por quanto, como já se disse antes, estas arvores não percebem por ellas nutrimento algum. A mesma arvore deve ser cavada em roda até a profundeza de 3, ou 4 pés; porque de ordinario a raiz primaria das arvoretas não excede esta altura. Quanto mais a arvore sóbe em altura, tanto mais a raiz se crava pelo interior da terra a ganhar humidade, que haja servir de seu augmento neccessario; por cujo motivo a raiz central, e cardiaca só se profunda, quanto basta, para sorver a agua necessaria

ria ao seu augmento, e grandeza devida. Tendo-se despido a raiz, se haja esta de envolver com a terra que ainda lhe estiver pegada em musgos, gramma, e ligar com cana, vime, ou outra cousa semelhante, para que não caia, quando com toda a mansidão, e sem grandes empuxões, a quizer-mos arrancar: com a mesma brandura, e cautella, que couber no possivel, se transporta, e se põe na nova cova, que já deve estar aparelhada para este negocio, pondo-lhe relva, ou torrão, ao depois de lhe tirar o atilho, deixando-a nella, e cobrindo com a terra, que antes se tinha tirado, que de novo se lhe torna a pôr. Além disto acima dito, se faz huma cova ao redor da arvoreta: e se acaba, a final, de encher, e cobrir a cova da planta de folhas das arvores, que lhe estão em torno, deixando-se tudo o mais ao tempo, e á natureza.

P. 7. *Se se deve podar, e decotar a Moscadeira, ou não?*

R. 7. Deve-se saber igualmente que não convem executar grandes amputações nestas arvores, por quanto as suas folhas, sendo espessas, occasionarião amputar-se muito mais do necessario, ou justo, as quaes, tendo hum lenho mais brando, não poderião aguentar o menor vento, á vista da gravidade, e os mesmos ramos se despe-

pedaçarião. As arvores abaladas derramão fora o suco, de que se congella, ou de que se faz, a gomma, cuja correnteza senão deve impedir, para que a arvore não pereça, apodrecendo. Observa-se do mesmo modo, que, feita a abertura na arvore, a humidade entra a sahir, e logo correm a este lugar as formigas, e estabelecem nelle o seu assento fixo, e desta maneira o abrem muito mais.

Acontecendo isto, se corte aquelle lugar, e se unte de alcatrão, ou se lave com ourina, ou se lhe ate terra e musgo. A não se fazer isto, a arvore perecerá, e outro qualquer meio será insufficiente.

Ora, se fora do que se tem dito, a arvore, sem lançamento sufficiente de ramos, e folhas sóbe para cima, alguns a cortão transversalmente este primeiro lançamento, põe-lhe barro, e para o segurar, o ligão bem: isto feito lança, logo tres ramos, e cada hum destes fórma seu tronco de modo que huma só arvore passa a representar tres, e produzem huma multiplicidade de folhas grandes.

N'algumas occasiões se corta a arvore junto ás folhas, e com huma seccão transversal, na qual se põe, ou se cobre de barro, musgo, e outras materias semelhantes: e quando o tronco neste lugar deita novos ramos, pela mesma razão brota huma multidão de folhas. Outros porém, pelo contra-

trario, impugnão isto, como máo, porque, sendo muitos os ramos collateraes, e mui bastos, quebrão a arvore, e a incapacitão, para poder produzir fructos, por cujo motivo se lhes deve dar maior espaço, por onde permee o ar, para que tanta espessura a não quebre, sem que por isso venha a perder o elegante ornato de suas folhas.

P. 8. *Em que distancia se devem plantar mutuamente as Moscadeiras, de modo que possão dar abundantes fructos, e bons?*

R. 8. Facilmente se observa, que se as Moscadeiras estiverem tão juntas, que mutuamente se toquem, mutuamente se opprimiráõ, e por este lado, em que se tocão, não espalharáõ ramo algum: por cujo motivo se faz indispensavel conceder-lhes algum espaço, arrancando a que der menos fructos. Entre tanto haja de se demorar esta obra, concedendo-lhes algum tempo, em que vejamos o seu crescimento, para que melhor se possa notar as que dão menos fructos.

P. 9. *Em que tempo florecem as Moscadeiras, e amadurecem os seus fructos?*

R. 9. Logo que as Moscadeiras houverem de chegar aos 5, 6, 7, 8, a 10, e 12 annos de idade, darão flores, e Nozes Moscadas, e acontecerá que não só darão fructos maduros, mas tambem que os darão não maduros simultanea, e continuamente, e algumas vezes flores ao mesmo tempo.

P. 10. *Que flores dão?*

R. 10. As flores pertencem ás globosas acampainhadas, mas fechadas, tendo tres pontas na sua margem superior. Assemelha-se á Tulipa com a grandeza de huma Cereja pequena, d'huma côr amarella palida. Este flosculo se abre pela parte superior junto ás folhinhas mais novas dos ultimos esgalhos, algumas vezes 1, 2, 3, ou 4 campainhas, as quaes encerrão dentro o embrião, que dentro em 19 dias se converte no germen, e fórma o principio do futuro fructo, ou Noz. Primeiramente a flor, que contém este germen, se abre pela parte posterior, e cahe: o resto dentro em nove mezes se fórma em huma Noz perfeita.

Co-

P. 11. *Como se fazem Nozes.*

A Moscada, chegando ao ponto de sua maturação, tem dentro de sua casca a grandeza de huma Noz ordinaria : primeiramente tem a casca exterior verdoenga, e quando madura, esbranquiçada, a qual sustenta hum sulco, que decorre pelo seu comprimento, e he muito carnosa, suculenta, e d'alguma sorte acida, e acerba ; debaixo da qual o macis se encosta á casca mais dura que contém a Noz, e rodea, como huma rede, a casca posterior.

P. 12. *Como se conhece a Noz madura nas arvores?*

R. 12. Para que se possa conhecer, se a Noz na arvore está madura, não cahindo o fructo, se deve observar, se ella he esbranquiçada de algum modo, e o pedunculo amarello, e não esteja verde. Mas como quer que este sinal não seja infallivel, para se conhecer por elle com certeza a maturação ; por isso em Abril, Agosto, e Dezembro, (onde termina o mez da colheita) se tomem 6, ou 8 Nozes, combinadas assim exteriormente, para se examinar, se a casca interior, que immediatamente contém a Noz, apparece fusca, ou denegrida, e se o macis tem huma côr ver-

vermelha mui viva: e se assim for, convem colher todas, e quaesquer Nozes como assás maduras.

P. 13. *Como se colhem, e abanão as arvores na colheita.*

R. 13. O abalamento das arvores, e a colheita das Nozes (quer se execute sobindo por ellas, quer em baixo) se faz com huma cana, que tem em huma das suas pontas hum atado gancho de madeira, que serve em lugar de anzol, e em seu lugar alguns o põe de ferro com huma cavidade na parte inferior, por onde se lhe intromette a cana, para o segurar, á parte superior obtusa, e á inferior com gume, com o qual, ou batendo, ou cortando as Nozes, as sacodem das arvores.

Tanto que estas tiverem cahido, se ajuntão, e esfolão, e se tira o macis, que espontaneamente se aparta das Nozes, o que se chama macis collectina, ou, messoria.

Muitas vezes a casca exterior da Noz Moscada cahe de persi, e se abre, em quanto estão na arvore, e de tal fórma, que a mesma Noz com o macis caia em terra. Assim cahida no chão (principalmente em tempo humido) não atura por muito tempo, sem que apodreça o macis, e a Noz venha tambem a apodrecer por causa da humidade, que tem embebido. Este macis se chama cerceá-

ceada por ter estado algum tempo, pela sua cahida espontanea, posta no chão, antes de ter sido vista; donde veio a cercear-se. Havendo porém tempo secco, não recebe tanto detrimento, ainda que de algum modo haja de ter alguma diminuição na sua virtude, e efficacia por causa do humor, que tem embebido.

Tambem acontece, não poucas vezes, que a Noz Moscada, que ainda está pegada á arvore, haja de rasgar a sua casca exterior, com o que mesmo d'algum modo se enruga por causa de seccas mui fortes; e juntamente se firma tanto, que não póde cahir, secca por hum lado, e pelo outro, com o qual se adhere á planta, existindo humida; pelo que se gerão certos bichinhos, que éstragão o macis, devorando-o, cuja perda soffrem, havendo de ficar intacto a Noz. Observando-se isto, nada ha melhor do que colher as Nozes com o instrumento acima mencionado, ou sacudillas, e abrillas logo depois.

P. 14. *Com que meio se tira da casca a Noz, e o seu macis?*

R. 14. No tempo da colheita, ou do ajuntamento, ou quando ellas espontaneamente cahem, se encontrão fructos muitas vezes, que ainda não tem a casca exterior aberta. Para que esta se separe da Noz, se precisa d'huma faca pequena,

mas forte , na qual se pega com huma mão , e com a outra na Noz transversalmente , e tendo o seu sulco , ou rego voltado para cima , se applica o gume da faca em direitura do sulco da casca , comprimindo , ou carregando o gume transversalmente pela caverna commum da casca , se corta , com o que se separa huma ametade , e a outra que fica se abre com facilidade a poder-se tirar a mesma Noz com o seu macis, a cujo modo de extrahir dão os Indios o nome de *Bia Pala*.

P. 15. *De que maneira se separa o macis da Noz Moscada?*

R. 15. Logo que se tira a casca exterior da Noz Moscada , applicão a mesma faca , com que separárão a casca , á parte mais obtusa da Noz , e do apice , (no qual encravão até á casca lenhosa que está por baixo do macis) separão da Noz o macis , e feito isto não ha difficuldade alguma em o apartar da Noz , que se põe em lugar separado. Chama-se a esta operação *Capas* , isto he , livramento do macis da sua Noz.

P. 16. *Com que methodo os Especieiros desecção o macis, e opromptificão para ser apresentado á Companhia?*

R. 16. De tarde se lança o macis, já separado da Noz, espalhado em hum certo pavimento, para que não humedeça, antes se seque, e de dia se põe o mesmo em huma esteira de junco, ou cana, levantada sobre o pavimento dous, ou tres pés, e coberto com alguma cobertura. De noite, principalmente, estando o tempo humido se recolhe para casa, e assim se continúa, quando pouco, por outo dias, e o macis se diminue com esta deseccação. Isto feito, está prompto assás para se offerecer á Companhia, sem se haver de temer qualquer detrimento. Entre tanto póde acontecer que, por incuria, algum macis se humedeça, e que por isso crie bixos, aranhas, e outros semelhantes insectos, que dão muito trabalho em o defender delles. Para que se possa precaver este mal, e toda a podridão se aparte, ou se já está presente, se tire, e o macis se borrife com agua salgada, e ao depois se ponha ao Sol, e estando secco, se escolha o que estiver melhor. Todo, em que se observar a menor podridão, se ponha de parte, até que se seque muito bem, e se veja que he bom.

P. 17. *De que modo seccão os Especieiros as Nozes Moscadas, e se preparão para as apresentar á Companhia?*

R. 17. Estando o macis separado das Nozes, existe a mesma Noz juntamente com a casca delgada, fusca, e denegrida, que se leva para hum lugar, a que chamão *Parrepar*, isto he, fumeiro, no qual ha hum pavimento levantado do chão até 3, ou 4 pés, e aparelhado de modo, que as traves distão dous pés humas das outras, travadas por outras menores, tecidas de canas, e tapadas sobre que se lastrão as Nozes. Estendem-se brandamente sobre ellas as Nozes, apenas mais de hum pé de altura, e se lhe pôe fogo por baixo, que faça fumo, em varios lugares, para que se aqueção, e desequem, se hajão de voltar debaixo para cima, ou misturar as superiores com as inferiores, hum dia sim, outro não, ou de tres em tres dias, diminuindo o fogo, logo que todas se aquecerem, para evaporarem pouco a pouco a humidade; pois, sendo o contrario, isto he, hum fogo forte, as Nozes tem o sabor de empyreuma, e podem corromper-se. Continua-se esta deseccação por hum fogo moderado 15, ou 14 semanas. Conhece-se que as Nozes estão seccas sufficientemente se soar a sua casca, como a dos globulos de jogar: e pelo contrario, não estando bem

bem seccas o seu som he grosseiro. Quebrão-se as cascas ás Nozes, ao depois de bem seccas, e bem preparadas, que, como já se disse, são fuscas, ou denegridas, (o que chamão pulsação) se devem tirar, para se escolherem as Nozes inteiras, ou menos quebradas. Esta Noz, tirada huma segunda vez, se leva ao pavimento da fumegação, para que senão faça humida, mas sim secca, e, para se guardar muito melhor, se deixa passar pelo fumo, a qual, finalmente, tirada do *Parrepar*, se apresenta á Companhia, para que a mande impregnar de cal; e porque não se colhem todas as Nozes á pancada, mas se vai colhendo por parcellas menores, daqui vem que não se podem fumegar a todas juntamente. Para isto, e por esta causa, ainda se faz outro pavimento menor, repartido em varias estancias, em cada huma das quaes se põe separadamente sua especie particular, e ultimamente as que se tiverem colhido ultimas, tambem se podem guardar em sua repartição particular, na qual se hajão de conservar por duas, ou tres semanas, quando pouco, para que se sequem bem, antes que se levem para outro monte, contido no *Parrepar* maior, para que a humidade dellas senão insinue nas Nozes já seccas, e as corrompa: porque as ultimamente trazidas não só perdem a sua conhecida humidade mais devagar que as outras, como tambem se a retiverem, por algum modo as corromperá.

P. 18. *De que modo se póde conhecer se o macis está capaz de ser acceito pela Companhia?*

R. 18. Estando o macis posto ao Sol em hum dia muito quente, adquire a sua seccura, que se requer. Feito isto algumas vezes (quasi 6, ou 8 dias) se transfira para outro lugar, menos exposto ao Sol, para que de alguma sorte se abrande. Dahi se torna a pôr ao Sol hum pouco, acautellando que, por se seccar muito, não estalle em pedaços. Por cujo motivo se maneje brandamente, porque, ficando demasiadamente secco, com facilidade se quebra, o que obrigaria ter a Companhia huma perda grande.

P. 19. *Como a Companhia se conduz nesta carga?*

R. 19. O macis, secco por 8 dias, quando pouco, ainda contém alguma humidade em si, e por esta razão se faz mais tenaz. Neste caso alguns bichinhos, a saber, aranhas, e outros mil insectos se gerão, os quaes, como em outro lugar disse, difficultosamente se remedeião. Por cujo motivo convem deseccar muito bem o macis, antes que se offerte á Companhia, e menos se haja de pôr em lugar humido, para que não possa attrahir

hir a si maior humidade do sitio, a que fica sujeito, como acima se recommendou. Fáz-se melhor, se no armazem a pozerem amontoada, de sorte que o vento seccador o possa varejar. Daqui se pezão 28 Cattibandas, que contém 161 arratel Hollandez; e faz hum sacco. Borrifão a este sacco, melhor, ao macis que contém, com duas medidas de agua salgada, por meio d'hum regador, que tem na sua boca, ou ralo dianteiro muitos buracos, deitão-no n'hum sacco de Junco, calcão-no com força, e rodeão tudo de canas, e vimes. Para que se possa observar certa a differença, que se dá entre as varias colletas, se põem etiquetas na de Klemsselli, sómente em huma orelha, na de Kaapfuli em ambas na cabeça dos saccos, o que concluido, se guardão os saccos, ceiras, ou ceirões em lugares seccos, onde se devem guardar.

P. 20. *Como se deve julgar da bondade, ou ruindade das Nozes, para que a Companhia não soffra perda, ou desfraude?*

R. 20. As Nozes Moscadeiras escolhidas, e boas devem ter o corpo duro, tenaz, sem com tudo ser rugoso. Além disto devem ser inteiras, e pezadas juntamente, sonoras, como as contas de jogar, quando as agitão.

Quando as Nozes ruins não são conhecidas,

das, então se fazem ocas por dentro, e por fora tem hum corpo lizo, com huma leveza, que não corresponde ao seu tamanho, principalmente, quando não tem sido levadas ao ponto legitimo de sua madureza.

Algumas vezes as Nozes estão totalmente corrompidas por dentro, (o que muitas vezes acontece por incuria, por não terem sido levadas a tempo ao *Parrepar*, ou o forão não estando ainda maduras, e sendo mais novas do que era justo, se corrompêrão pela sua propria humidade) se podem conhecer, vendo-se entre as rugas algum pó como cinza; ou senão tiverem som algum, ou rangido; ou senão tiverem hum pezo proporcionado.

As Nozes, que tem bichos, os apanhão, se tendo cahido maduras na terra, ficão muito tempo sobre ella, sem serem raspadas, ou cerceadas; porque neste caso attrahem a humidade da terra, a qual concorre para que o interior lhe apodreça, donde sahem os bichos. Conhecem-se estes por certos buraquinhos que as penetrão.

P. 21. *Como distinguem , se são boas , ou más as Nozes Moscadas por meio da agua salgada em que se deitão ?*

R. 21. Distingue-se da maneira seguinte. Lançando-se as Nozes em agua salgada , as que procurão o fundo , são boas , e escolhidas ; aquellas porém , que , com difficuldade , e com a parte aguda olhão para cima , e nadando d'huma para outra parte , procurão o fundo , não são más que se devão rejeitar , com tudo são ocas por dentro , e por isso nadão. As que aboião na superficie porém são corrompidas no interior , e para nada prestão.

As Nozes são de tres maneiras , a saber , *Pingues* , *Mediocres* , e *Rompos*. As *Pingues* são as que chegárão a conseguir o seu ponto verdadeiro de perfeita maturação , tendo sido cuidadosamente colhidas , e deseccadas. Na realidade estas ao depois são mais pezadas , mais fartas , lizas , e sem muitas rugas , por cujo motivo as appelidamos *Pingues*.

Mediocres são as que se approximárão mui perto do ponto da madureza perfeita , as quaes , quando se seccão , adquirem rugas d'alguma sorte , e por isso se dizem *Mediocres*. São inferiores na bondade ás *Pingues* , e servem , em falta destas , para se enviarem á Europa. A não ser assim , se vendem na India com os *Rompos*.

Finalmente os *Rompos* são as Nozes que cahem, ou se colhem não maduras, que contém muita humidade, e já mais conseguem hum corpo compacto: por cujo motivo, sendo levadas ao fumeiro, ou fumigatorio, ficão sobejamente encarquilhadas, e magras. Taes se fazem tambem algumas que, tendo cahido quasi maduras, se detiverão, por mais longo tempo que o justo, lastradas pelo chão, attrahindo por isso a sua humidade: o que as faz contrahir huma má qualidade, e lhes causa a carie, ou carcoma. Além destas, ainda se dão outras Nozes, que, tendo sido infelices na sua vegetação, criárão na actualidade ellas certos bichinhos, que tem o corpo transparente; e a cabeça preta. A todas estas Nozes se dá o nome de *Rompos*, de sorte que se dá esta graduação. *Pingues*, ou maduras, *Mediocres*, ou semimaduras, *Rompos*, ou verdes.

As Nozes verdes, ou não maduras se conhecem pela casca inferior delgada, (he a que immediatamente veste a Noz por baixo do Macis) se na cabeça, ou extremidade mais grossa da Noz, no lugar do pedunculo não for fusca, ou negra, mas esbranquiçada, e, tambem, se as mais novas forem, não digo já esbranquiçadas, mas sim, de alguma sorte moles.

Que

P. 22. *Que modo tem a Companhia em caiar, separar, e conservar as Nozes Moscadas?*

R. 22. A Companhia, querendo pôr a cal nas Nozes Moscadas, toma agua salgada, e em certa especie de cestos, ou peneiras, que serve de filtrar a cal, lhe lanção agua, até que appareça esta assás grossa. O ensaio, ou docimasia, se faz do theor seguinte. Deitão dentro algumas Nozes, e, tirando-as, as pôem ao Sol. Se a cal sómente se pegar ás rimas, ou rugas, se por algum tempo se a pegar ás mãos, ou se fizer em pó, está a cal muito bem posta, e a Noz será muito bem imbuida de cal, se esta estiver preparada deste modo.

Tanto que a cal estiver preparada convenientemente, se deitem dentro da corvelha, ou cesto as Nozes, e por meio deste se volvem, e revolvem: isto feito, se levão ao armazem, e se pôem em montão, o qual tanto será melhor, quanto for maior, ou mais espesso, e se deixa resudar neste lugar. Tendo resuado bem, estão assás capazes, e muito bem preparadas, porque todo o resto de humidade prejudicial tem sido lançado fora. Deve-se advertir, que se as Nozes resuarem, na summidade do montão, haverá huma costra tanto menor, quanto maior for o monte, e assim se diminue tambem a quebra; e por este mo-

ti-

tivo se preferem os montes grandes aos pequenos.

As Nozes de máo sinal com a cal lanção hum suor amarello, ou negrejante, o que faz ver que ainda retem alguma humidade infallivelmente, que não fora expellida pela fumaça.

Usos.

Pelo que pertence ao seu uso, diremos, que ellas são mais prestadias aos Europeos, e ás Regiões frias, principalmente, aos d'Alemanha que aos proprios Indios. Por este motivo não trataremos prolixamente, e com muitas palavras á cerca das suas forças, e qualidades medicas, mas sómente recensearemos os seus mais celebres, e mais conhecidos usos. Não falta quem pense que as Nozes, chamadas masculinas, são mais efficazes, e mais estimadas pelos de Java que as femininas; que, se elles entendem por masculinas as allongadas, e as maiores, sem dúvida lhe concederemos. Entre tanto, como já o dissemos acima, todas as Nozes Moscadas são femininas, donde necessariamente se segue que elles resolvem isto sobre as Nozes Moscadas silvestres, no que tambem se enganão, e são muito enganados. Quando os de Java, e os Malaios pertendião, antes d'agora, alguns manojos de Moscadas masculinas, de sorte alguma as querião, porque as julgassem melho-

res,

res, e mais efficazes, porém para fazerem algum remedio, que fosse menos accomodado ao vulgo.

Usos Medicos.

As genuinas Nozes Moscadas, tomadas interiormente, sopitão as dores, e torminos do ventre, que são causadas pelo frio, e flatos do ventriculo, ou estomago, intestinos, e ventre: confortão, e aquecem o estomago frio, e promovem a sua digestão, parão o vomito, e os soluços, e feitas em pó, misturadas com *Baxelale*, e tomadas em vinho lanção as ourinas, curão a estranguria, e podem fazer hum halito agradavel. Refreão a colica, e a cardialigia, desobstruem o figado, e baço, sendo tomadas, como se disse. Torradas, ou assadas, e tomadas em bebida ordinaria, podem curar a diarrea, e disenteria. Os Medicos Arabes neste caso lhe misturão algum amphião. Hum amigo meu me contou, que soubera d'hum preto Persiano, como hum segredo, ser hum infallivel remedio contra a disenteria, sendo tomada assada, com algum amphião, (quantidade de Cadiang) em vinho vermelho, e na sua falta, em ovo fresco. He hum efficacissimo remedio contra os males hystericos, dores de rins, e vexiga. Não falta quem diga que expelle as pedras maceradas antes em oleo de amendoas.

Abu-

Abusos.

Mas devem-se abster do uso desta Especiaria todos os que forem dureiros, os sujeitos a hemorrhoides, ou tiverem o sangue crasso, feculento, e adusto. Accrescentando-lhe Gengibre se aguça, e conforta. O uso diario da Noz, por causa da oleosidade, envisga o estomago, e a cabeça com vapores densos, e causa o lethargo. Conta-se que huma mulher pejada enlouquecêra, por ter comido dez, ou doze Nozes. Para maior confirmação ajuntarei aqui duas historias, que se espalhárão nos nossos dias. Certos Alemães tendo 6, ou 8 Nozes Moscadas as lançárão em vinho, e bebêrão: no seguinte dia forão attacados no peito, de tal sorte que estavão no risco eminente d'huma suffocação: a boca secca, e os labios, além de entumecidos, parecião estar pegados. Além disto, respiravão com summo trabalho: a cabeça estava tão opprimida de pezo, e vapores que parecião absolutamente privados de memoria: o ventre duro, e pertinaz em tanta maneira, que só a poder de muita diligencia, e xaropes, a que se ajuntaráõ purgantes, e outros remedios poderão escapar. Em outra occasião dous soldados rasos em Manipa dormírão toda huma noite debaixo de huma Moscadeira, e no seguinte dia amanhecêrão tão opprimidos da cabeça,

ça, que parecião ethicos, e meios doentes. Em Banda tem tambem havido exemplos semelhantes; pois em 1650 dous soldados tendo comido 5 a 6 Nozes de repente ficárão infatuados, e dilirantes. Em 1657 foi achada huma pessoa morta na sua cama, que tinha perante si huma alcofa de Nozes Moscadas, que deo occasião a presumir-se, que talvez, por haver comido algumas, cahíra em huma somnolencia perpetua. Que males não tem soffrido, os que morão em casas, onde ellas se guardão, ou vem nos navios, que as trazem ainda que cobertas de cal, como se disse acima? Parece talvez ser esta a razão, porque as Moscadeiras, sendo mais perniciosas, que uteis á India, por isso o Sabio Creador alli as creára para beneficio da parte Septemtrional do mundo, onde o seu oleo pela adstricção do frio de tal sorte as muda, e corrige, que não só as faz mais duraveis, como tambem mais conformes á saude, fazendo-as tambem muito mais fragrantes. Isto mesmo se diz a respeito do Girofe.

Uso culinar.

Confeitão-se as Nozes verdes, que se exportão para toda a Asia, e tambem Europa. Faz-se do theor seguinte. Estando as Nozes promptas a amadurecer, e ainda não abertas, se tirão da arvore com todo o cuidado, e mimo as que se querem para doce, para que não caião, e se quebrem. Ao depois se cozem em agua, e se furão com huma sobella: trazem-se de molho em agua 8, ou 10 dias, até que percão todo o sabor azedo, e austero. Feito isto, se cozinhão em huma calda feita de partes iguaes de agua, e assucar, pouco mais, ou menos, conforme se quer, mais brandas, ou mais duras. Quando se querem duras, se lhe lança alguma cal. Deve-se decantar todos os dias esta agua assucarada, aquentalla de novo, e tornar a deitalla por cima.

Finalmente se cozem ainda huma unica vez em calda, porém mais grossa, e se guardão em panella de pedra bem tapada. Desta sorte se conduzem para a Europa sem corrupção alguma. Estes cozimentos dão á tunica da Noz huma côr avermelhada escura, e se faz transparente, e de tal sorte tenra, que senão dá necessidade alguma de lhe tirar a pelle exterior, mas unicamente de a dividir em cinco, ou seis partes e comella. Põe-se por sobremeza com outros doces pela maior parte,

te, e se usa das mesmas com o Chá. Se forem velhas as Moscadas, de que se fizer o doce, se lhe haja de tirar a pellicula exterior, para se comer, pela sua maior dureza. Não se come a Noz interior com o macis: alguns porém mastigão juntamente o macis, e rejeitão o mais. Este doce, comido em demasia, perturba a cabeça com vapores, e affectos soporiferos, como se accusou acima, fazendo os homens somnolentos, preguiçosos, e esquecidos. Tambem causão cruezas no estomago, podridões, e destroem o appetite. Como este trabalho requer muito assucar, de que não ha abundancia em Molucas, e em Banda, se transportão as Nozes inteiras para Java em barris cheios de moira, onde ha toda a abundancia precisa.

Os Chins, que morão em Batavia, procedem de hum modo mais breve, e mais commodo. Recebem as Nozes recentes em agua salgada, põem-nas de infusão em agua doce, até perderem o salgado: daqui as cozem em calda, pela maior parte, mais em assucar negro de arvore, do que em branco. Estas servem no uso diario, pois senão podem guardar muito tempo. Postas em moira as conduzem boas á Europa. Faz-se marmellada das cascas, pelo modo que já se disse, a qual se lança em caixas quadradas, e se apresentão nos banquetes, e nas boticas. Tambem se cozinhão em Banda as cascas verdes, primeiramente em agua, depois com vinho, e assim se confeitão, por cu-

jo motivo adquirem hum sabor penetrante á maneira de Marmellos.

As mesmas cascas verdes algum tanto pizadas, e misturadas com moira servem para estimular o appetite, em lugar de adubo, aos homens de huma moderada fortuna, e se apresenta com a bebida do Chá. Mas com estas vistas se consentem algumas arvores fóra de Banda, e se concedem para o uso quotidiano, com a restricção porém de que ninguem poderá negociar com as mesmas, por ser prohibido por hum edito do Magistrado, debaixo de penas gravissimas, transportallas, ou em doce, ou em sal, para fóra da terra, e negociar com ellas, se bem em doce podem estar descansados, que a careza do assucar não lhes promette ganho algum.

Cogumello.

Das cascas das Nozes Moscadas, que se deixão pelos matos, e apodrecem, nascem certas especies de Cogumellos, a que dão o nome de *Boletos moschocarynos*, e os Malaios chamão *Kulat Pala*. Estes Cogumellos por causa da côr parda escura são denegridos, e sua cabeça se apoia sobre hum pedunculo mais grosso, o qual senão dilata de modo algum, como os outros Cogumellos, porque, quando muito, se conserva meio aberto. São excellentes para se cozer, ainda quan-

quando esta cabeça não tem apparecido, e, preparando-se com hum bom molho, dão hum alimento muito saboroso, que se estima muito em Banda, e se prefere a todos os demais de outras qualidades.

Pombas.

Costumão tambem em Banda assar certas Pombas azues, que comem os Cravos, ou Girophagas, não destripadas, dando as tripas por amor do macis, que comem, hum fragrantissimo cheiro, especialmente quando se encontrão no estomago as Nozes com o seu macis. Estas iguarias, pelo que me podem pertencer, lhes cedo de mui boa vontade pela ridicula superstição, que conservão, de que o macis meio consummido converte todas as outras podridões, encontradas no ventre destas aves, em Especierias, tendo eu achado em huma muito grande parte do ventriculo, e intestino destas Pombas silvestres montões de bichos.

Balsamo.

Algumas vezes, quando muito, applicão as Nozes Moscadas inferiores, ou os *Rompos*, que, como se disse, não servem para o negocio, na extracção do oleo. Sendo torradas se pizão em pratos, e se mettem, aquentando-se de novo, em saccos feitos de hum tecido natural, que nasce naturalmente na summidade da arvore Calappa, (Coco nogueira) entre os ramos, e mettido entre duas taboasinhas grossas se apertão, ou espremem, e desta sorte se consegue hum oleo grosso, á maneira de manteiga derretida, que se põe em fórmas de quatro angulos, nas quaes, fazendo-se em grumos, ou talhando-se, se endurece, tendo a côr loura, como a manteiga, que se faz em Maio, algumas vezes mais desmaiada. Estes bolos tem o comprimento da mão, a largura de cinco dedos, a grossura de huma pollegada, e se transportão para a India, e Europa. Até aqui era muito estimada, e vinha com o nome de Balsamo de Noz Moscada, agora porém pela sua abundancia vale muito menos, ainda que seja prohibido a qualquer particular o vendello, ou fazello, porque todo o que se faz, he privativo da Companhia.

Oleo.

De huma maneira semelhante se lhe extrahe o oleo do macis, isto he, aquecido, contundido, e esprimido, que algumas vezes tem a côr vermelha sanguinea, que se conserva sempre liquido. Apparece semelhante na côr a hum pingo de sangue alourado, que cahe da mão, tendo hum sabor pingue com algum tanto d'amargo, como o mesmo macis, sem hum grande calor. Não convem gastar neste oleo muita quantidade de macis; porque de tres cattisbandas se póde extrahir hum cantharo cheio.

Arrack, ou Espirito.

Do mesmo macis distillado, pelo mesmo modo, e com os mesmos instrumentos se distilla hum oleo clarissimo, do qual a primeira parte, seguindo-se logo depois da agua, apparece transparente como ella: a média porém he mais amarella, á maneira do vinho do Rhim generoso; a ultima, apertando-se muito, d'alguma sorte arruivada. Ora como este oleo por amor da sua côr esbranquiçada escassamente se distingue da agua, e só se separa com muito trabalho, daqui vem, que alguma vez se lança no recipiente algum macis desfeito, para que lhe dê a côr do vinho, me-

dian-

diante a qual se possa distinguir facilmente da agua, e separar-se. Huma, e outra são da mesma qualidade e virtude, a saber, subtil, e penetrante, de tal maneira que, não se encerrando em vasilha bem tapada, huma, e outra se exhalaráõ em huma grande porção. Debaixo desta distillação para hum unico cantharo de oleo necessitamos de 10 cattisbandas de macis. Porém se este oleo se distillar por huma vasilha serpentina estanhada dará então hum oleo nobillissimo, e mui louvado para os usos internos. Sendo distillado por vasilhas de cobre, sabe a empyreuma, opprime a cabeça, por cuja razão o primeiro he mais saudavel, e acceito.

Usos.

Dizem que o oleo de Moscada espremido, a que chamão *Balsamo*, e os Arabes *Gieuze semeu*, tem as seguintes virtudes. Vale em todas as molestias frias de nervos, e articulações. Evacua peitos, e bofes, e os livra de todas as impurezas, faz a voz clara: misturado-se com outros simplices, facilita a fecundidade em ambos os sexos: untado no estomago, e ventre pára o vomito, e pacifica os torminos causados pelo frio: apaga as manchas do rosto: remedeia a estranguria. O oleo de macis serve para curar as mesmas affeições, assim espremido, como distillado. Quem o hou-

houver de tomar interiormente não deve ser sujeito a dores de cabeça, ou cephalagia, que a augmente. O sedimento do seu azeite, ou oleo se manda ao Hospital para untar os membros dos doentes.

MEMORIA II.

De Nuce Myristica.

Herbarium Amboinense Lib. II. Cap. 5. pag. 14.

A

GEORGIO EVERHARDO RUMPHIO

E T

JOANNE BURMANNO.

ASsim como aprouve ao Supremo Creador, para ter os homens em actual exercicio, e contínuo trabalho, esconder nas entranhas da terra as rutilantes pedras preciosas, o loiro metal, e outros thesouros, do mesmo modo plantou as duas preciosas Especierias, a Moscada, e o Girofe n'humas poucas, e pequenas Ilhas, e as escondeo simultaneamente no ultimo canto do Oceano Oriental.

O que acima dissemos a respeito do Girofe que sómente nascia em as Molucas, e agora em Amboino, concorda tambem com a descripção de outra Especieria, a Noz Moscada, da qual vamos tratar.

A arvore da Moscadeira genuina , a que tambem chamão feminina, tem a figura , e grandeza d'huma Pereira ordinaria , bem que algumas se elevão a huma maior altura. O seu topo tem maior redondeza que a do Girofeiro , e com tudo forma huma pyramide bem ordenada , porém mais extensa que a antecedente. Pela maior parte se eleva , e cresce com o seu tronco direito , e algumas vezes dous , e tres juntos. Os ramos se alargão muito lateralmente , e não sobem para cima tanto quanto os do Girofeiro , porém alguns , e estes muito poucos , se erguem como se fossem troncos , formando no topo algumas vezes suas pequenas copas á imitação de plantas novas. A casca he liza , d'huma côr acinzentada escura , matizada , ou entremeada de verde , pela parte de dentro vermelha , e sucosa. A arvore produz poucos ramos , mas grossos , e são mui viçosos , divididos em muitos ramos menores , ou esgalhos compridos , e delgados , que parecem , pelo seu embaraço mutuo , intrincados , e pendem para baixo com o pezo dos fructos.

As folhas se parecem com as da Pereira , porém algum tanto mais agudas , mais compridas , e inteiras , o que quer dizer não recortadas , por cima d'hum verde escuro , e por baixo tirando a côr cinzenta , que he o character de todos os generos , ter por baixo huma côr mais alvacenta , ou esbranquiçada que por cima , no resto são li-

zas ,

zas, como as do Girofeiro, mas muito mais delgadas, e mais iguaes, pouco luzidias na parte superior, e nada na inferior, e tambem com poucos nervos lateraes, ou costellas: pela maior parte se situão de duas a duas pelos ramos, mas alternativamente: sendo mastigadas dão hum gosto aromatico mui sensivel. Cortando a arvore, ou dilacerando-lhe algum ramo, lhe corre hum liquido tinto ligeiramente de vermelho, e glutinoso, á maneira de soro sanguineo, que pouco tempo depois se torna totalmente em vermelho, e se desecca, defina-se a arvore, e mancha em tanta maneira aos pannos, que nunca mais perde a nodoa. As novas folhas não se avermelhão como as do Girofeiro, são d'hum alegre verde, e esbranquiçadas.

Os rudimentos primeiros dos fructos, ou botões são cabecinhas alvacentas, ou acastanhadas, que se abrem, ou desenvolvem em pequenas flores, como se fossem calices com as bordas estreitas, abrindo-se pela parte superior em tres segmentos acuminados, representando muito bem a flor ao Lirio dos valles, que tem no seu centro hum pistillo, arruivado, pequeno, alongado, de que se fórma o fructo. Não lanção cheiro algum as suas flores: dependem de peciolos cumbados, ou curvos, muito inclinados para a terra, duas, e algumas vezes tres flores juntas, e estas estão inherentes em outro peciolo, que nasce nas axillas, ou encontro das folhas. Nos pequenos ramos, quando

do muito apenas vinga hum unico fructo , caducando os outros flosculos. Rara vez tambem apparecem dous , ou tres fructos juntos , os quaes todos a arvore não póde crear. Crescendo o pistillo , as flores se abrem , tendo-se mudado antes em huma côr de Castanha. Nove mezes passados , ao depois das flores , amadurecem os fructos , e com tudo se dão no anno tres colheitas , como se dirá adiante. O que acontece , porque a arvore está em huma continuada eflorescencia , e successiva madureza de seus fructos.

Estes pendem de pedunculos compridos , e com o seu pezo , inclina para a terra a todos os pequenos ramos , e tem a figura , e grandeza de hum Pecego , mas pela parte debaixo he aguçado como huma Pera , e desde o pedunculo por todo o seu ambito , ou circumferencia he marcado , ou assignalado por hum sulco refendido , como tambem se vê no mesmo Pecego por hum dos seus lados , adornado d'hum apice mole.

A sua pellicula exterior he calva com huma côr verde vistosa no principio , mas ao depois , quando amadurece , se verá com huma côr mellada como a do Pecego maduro , e a este tempo se abre de si mesmo pelo sulco , ou arregoamento intermedio , e apresenta a Noz , vestida , ou coberta , d'hum elegante carmesim na sua côr intermedia , de tal sorte que , se o fructo continuar a existir na arvore mais dous , ou tres dias , a

Noz

Noz cahe, e posta na terra os vermes logo seguramente a atacão, e corrompem por causa da sua muita gordura, e isto pela maior parte acontece em tempo de aguas, ou chuvoso; e tambem ficando na arvore suspensa a pellicula cria bichos curtos, e grossos, que comem o macis. A casca exterior tem a mesma grossura da dos Pecegos, mas he d'huma substancia mais rija, alvacenta pela parte de dentro, e cheia d'hum suco soroso, com hum gosto austero, e adstringente, e por este motivo não he comestivel. Nesta casca se contém a Noz genuina, ou caroço, na qual primeiramente se mostra o macis carmesim, rodeando, ou cobrindo a negra casca da Noz, em feição de rede, mas de tal modo que em alguns pontos se vê a dita casca. Mas esta Noz he mais larga no ponto, em que se pega ao seu pedunculo, onde por tempo dilatadissimo conserva a sua côr branca; pela parte superior acaba com huma pequena agudeza, na qual as divisões do macis são muito grossas, e muito mais entretecidas, ou intrincadas, e se agarra tanto á tal casca, que fórma huma côr fusca. A casca he negra, e igualmente grossa como a das nossas Avellans, mas de sorte alguma tão dura; quebra-se com facilidade, e se póde fazer em pedaços. Esta contém o seu genuino fructo, ou Noz, chamada cheirosa (Nux myristica), que senão agarra, ou adhere a esta casca interior, mas sim está por toda a parte desapegada, ou li-

vre,

vre. A Noz, nos fructos seccos se engilha, ou enruga n'alguns pontos, de sorte que, abalando-se, ou mexendo-se, soa.

Assás se conhece que esta Noz, sendo chatá pelo lado inferior, e tendo em todas alguma cousa de enrugada, tem duas fórmas, ou figuras, huma alongada, e outra redonda, e ambas boas igualmente; mas a redonda de ordinario he mais rija. Penetrando-se com huma agulha, ou abrindo-se, deve dar oleo, e, não o dando, indica que ella está resequida, e que he muito velha. Não se dá mais que huma unica Noz aromatica, quero dizer, que huma especie desta Especieria, se bem, como já se explicou com duas differentes figuras; pois huma arvore as produz alongadas; e outra as dá redondas, cuja differença se percebe nas mesmas arvores; pois as folhas de huma são mais compridas, as de outra porém mais curtas, e mais redondas, mas ambas tem o mesmo cheiro, as mesmas virtudes. Chamão femininas, ou femeas as Nozes redondas. A outra especie, que vem a ser a que chamão masculina, ou macha, tem o tronco, e folhas mais curtas, e a sua copa mais redonda, no demais se parece com a antecedente; com tudo a devem distinguir da silvestre, a cujos fructos tambem chamão masculinos com propriedade.

A primeira arvore, chamada pelo vulgo indigena *Pala boy*, dá muitas flores; mas fructos

maio-

maiores, mui poucos, e quasi gemeos, ou dobrados, que commumente são marcados com o sinal da cruz na parte dianteira assim como a que se segue chamada *Pala Bocambar*. Rara vez se encontra, e sempre solitaria, apartada das outras arvores, em lugares descampados. Parece ser especie degenerada da genuina. Além destas ainda se dão outras variedades, e abortos, que não constituem especies como *Pala Bacambar*, ou Nozes gemeas, chamadas em Banda *Pala kende kende*, cujos fructos por fóra tem dous sulcos que correm encruzadamente sobresi, no mais são semelhantes ás vulgares, ou pouco maior, e neste se contém o *Pala Bacambar*, que trás dous fructos juntos hum a outro, mas cada hum com sua particular casca, e se envolve no seu macis. No lado em que se tocão são chatos com hum macis intermedio mais grosso, por cujo motivo as Nozes interiores são meio redondas. Não tem propriedade alguma particular, serve nas communs, e por curiosidade se guardão. He fabula dizer-se que, usando-as nas iguarias, as mulheres parem gemeos.

Dá-se outra variedade a que chamão *Pala pentijoeri*, isto he, Noz dos ladrões; estas não tem casca ossea, ou só parte, e o macis cerca a Noz nua, a qual não he redonda nem allongada como a vulgar, mas obliqua irregular d'huma figura tuberculosa, e he hum prejudicial aborto. Quando se misturão com as outras Nozes, ou macis,

cis, a carie, ou podridão penetra as demais com que se ajunta, e acabão, pois, apodrecendo ella, primeiro pega nas outras a sua podridão, e por isso se devem escolher, e rejeitar. Alguns por julgarem ser boa contra as pedras da Bexiga, a guardão, o que necessita de prova.

A terceira variedade se diz *Pala radja*, ou Nozes nogueiras, ou que trazem outras, por darem fructos semelhantes ás outras, mas em lugar da Noz interior tem huma pequena, envolvida n'hum macis grossissimo. Pela maior parte esta Noz não excede na sua grandeza a huma Pimenta negra. A massa do macis he rija, pezada, e duravel. Costumão, sem lhe tirar a Noz, misturalla com o outro macis; e porque este macis he muito mais formoso, e duravel que o commum, os curiosos o guardão, não por curiosidade, mas para remedios. Algumas vezes se encontra em huma só arvore; outras vem misturadas da mesma arvore com as outras Nozes.

A quarta variedade he *Pala Hollanda*, ou *Pala puti* que não differe da vulgar, senão em ter o macis branco, que com tudo se faz amarello, quando secco, e he aromatico. Como o macis das outras tem huma côr desagradavel, este se escolhe, e se vende separado. Em algumas arvores se encontrão macis matizados de vermelho, e loiro, e por isso as chamão *Pala Kackerlack*.

A quinta, e ultima he o *Pala Domine*, que

que são as que por hum dos lados tem macis, e por isso se parecem com as carapuças dos pastores. Não são muito appetecidos pelos apuradores; por não trazerem o macis inteiro, porque se quebrão muito, e o tem pouco.

Nomes vulgares, e communs.

Não pude descobrir, se os antigos a conhecêrão. Julgo que o foi muito tempo depois dos Girofes. Os escriptores Gregos modernos se lembrão della, e principalmente Avicenna em 1160 da era Christã, mas he necessario confessar que antes fora conhecida, mas não descripta. — Em Arabe se diz *Giaux bande*, isto he, Nozes cheirosas, em latim *Nux myristica*, *odorata*, *aromatica*, e vulgarmente *Moschata muscata*, *Moschocaryon*, e *Moschocaridion*, a *Moscho*, isto he, Almiscar, não porque tenha o seu cheiro, mas por ser costume dos tempos passados dar este nome aos fructos que tem cheiro, assim como se dá as Uvas moscateis, Peras, etc. Os Gregos a chamárão *Myristica*, isto he, Unguentaria, não porque della se fação Unguentos, mas sim por imitarem no seu cheiro aos Unguentos cheirosos; na India antiga, ou Decão, *Japatri*, Portugal, *Noz de especia*, Hollanda *Noote moschaton*, em Banda, e Malaios *Pala*, *Guzarate Gofora*; China *Lanhau*. — A' rede vermelha em Latim *Macis*,

que

que se deve distinguir do *Macere* dos Gregos, que significa outra arvore, chamada na India *Macre Macrure*, e pelos Portuguezes arvore das Cameras; isto he, vermelha, e tambem arvore lanita. O nome de *Macis* deve a sua origem ao nome *Massa* dos de Java, de que tambem usão os Portuguezes. Presentemente os Malaios chamão a esta rede *Banga pala*; Chins *Lanhau hoe*; Hollandezes *Foeli*, e *Muscaten bloemen*; Arabes *Besbaze*; Decão *Jaifol*, que quer dizer flores de Java, por terem estes falsamente persuadido, que erão de fructos, que nascião em sua patria. Os Malaios chamão *Banga pala* ás flores da Moscadeira, que seccas se guardão para usos medicos, e da especie *Palatos*, que he a que chamão masculina, se podem colher muitas; chamão porém ao macis *Sarony*, ou *Boncus palo*, sacco, ou bainha da Noz, e com justiça, pela nenhuma semelhança, que tem o macis com as flores.

Lugar.

As Moscadeiras tem huma maior extensão local que os Girofeiros. Encontrão-se por todo o Imperio das Molucas; porém a sua metropole, ou assento principal he na Ilha de Banda, que consta de seis Ilhas menores *Lontoira*, *Goeninga-Apia*, *Pulo Aya*, *Puloroua*, e *Rossingenia*, das quaes sómente tres, isto he, *Neyra*, *Lontoira*,

e *Pulo Aya* são as que produzem as arvores. Tambem se encontrão algumas em Amboino, e nas Ilhas adjacentes dos Uliacenses, mas não se cultivão, e só usão dellas na medicina, e alguma vez em comidas. Parece que antigamente havia huma mutua communicação entre os moradores destas Ilhas das Moscadeiras com os das Ilhas dos Girofeiros na permuta destas producções naturaes, contentando-se huns, e outros com o que o Omnipotente tinha doado aos seus proprios Paizes.

Em tempos anteriores tambem estas arvores nascião nas Ilhas do Sueste, a saber, em *Kelang Cerania*, *Nila*, *Dammea*, *Serova*, *Kouwera*, e *Kussuwoeya* das quaes forão arrancadas, ou pelo poder da força, ou por contratos particulares.

Nas matas da pequena Ilha Ceram tambem se encontrárão algumas arvores, que davão fructos muitos grandes; mas com differença entre elles, e os de Banda, e o seu macis tinha hum sabor assalvajado, e se reputárão por silvestres, ou por degeneradas: o certo he, que quanto mais se aparta de Banda, tanto menos genuina he a Moscadeira.

As Nozes de *Neyra* são excellentes, e mui grandes: em *Pulo Aya* se vem florestas formosissimas destas arvores. Esta Ilha tem menos comprimento que dous mil passos, e he toda raza; pela maior parte coberta de altissimas Moscadeiras, bordadas pelos caminhos de hum, e outro lado de outras arvores fructiferas, que prestão huma

mà vista deliciosissima, e hum passeio, ou ambulatorio mui agradavel, o que lhe dá hum tão elegante prospecto que toda a Ilha parece ser hum continuado jardim, e junto ás praias do mar se vê tambem por todos os lados pequenos montes, cobertos de hervas silvestres, que servem de impedir, que os ventos maritimos não offendão aos Vergeis. Ainda que esta Ilha seja falta de agua, assim da terra como do Ceo, com tudo he habitada por muitos Cidadões, e Senhores, que supprem esta falta com Cisternas, que tem feito, de tal sorte que sómente ella dá a terceira parte das Moscadas, que o mundo gasta, ou consome.

Em *Lontoira* se dão bellissimos quarteis destas arvores; mas como ella seja cheia de altissimos montes, e despenhadeiros, difficultão, e fazem perigoso o seu ascenso, e, por consequencia, a colheita dos seus fructos. As suas planicies são raras. As arvores, que nascem pelos cacurutos, por causa do frio, dão mui poucos.

Explicação das Estampas.

A — Ramo da Moscadeira.

B — Fructo perfeito.

C — A Moscada na justa grandeza ; e maduréza , com que se abre , e mostra o seu macis.

D — A Noz tirada fora , coberta com o macis.

E — A Noz coberta da sua casca.

F — A Noz só , e tirada.

G — A Noz chamada dos ladrões.

H — Pala Bacambar , ou Noz gemea.

I — Pala Radja , ou Noz Rigia.

Colheita , e cultura das Nozes Moscadas.

A arvore productora das Moscadas todo o anno está carregada de fructos , huns no principio , outros já adiantados em grandeza , e outros já perfeitos , e maduros. Isto porém não acontece em todas as arvores ; mas se observão tres tempos cada anno , em que se devem colher os fructos maduros. A maior colheita se faz no meio das aguas , ou tempos chuvosos , isto he , nos fins de Julho , e Agosto , então as arvores estão carregadissimas de fructo , mas o macis he mais delicado do que o das colheitas menores , a saber ,

em

em Novembro, a cuja colheita chamão *Mettekai aroe*, e he como hum supplemento da primeira.

A terceira colheita he em Março, ou principios d'Abril *Mousson oele* se diz por causa de certos vermiculos verdes chamados pelos de Amboino *Wau*, ou mulatos, que se encontrão pelas pedras maritimas affogadas, dos quaes se faz hum bom atajar, ou tempero. Esta colheita dá excellentes Nozes com hum macis muito grosso, em razão de não estarem as arvores muito carregadas, nem haver tanta chuva: pelo contrario, a dos mezes de Julho, Agosto, em que se dão orvalheiras misturadas com chuvas mui grandes, as quaes, derrubando muitos fructos das arvores, precipitão tambem os que não estão maduros, que, a pezar disto, se devem apanhar com todo o cuidado, por quanto se vende o seu macis: o mais para nada presta; a Noz he menor, torta, gibosa, e enrugada; a genuina colheita se faz da seguinte maneira. Estando as Nozes maduras, que se conhecem, primeiro pela pellicula exterior de côr hum tanto amarellada, como a côr de Pecego, e com algumas fendas, estando, ainda penduradas na arvore, então os moradores sobem pelas arvores, e apanhão as Nozes com ganchos compridos, que, com a precipitada attracação do ramo, os arrancão, o que se faz com perigo menor nesta arvore do que em a do Girofeiro em Amboino. A Moscadeira tem os ramos mais grossos, e mais chatos, com

os

os quaes podem resistir melhor, e cada hum destes tem muitos ramos menores, e compridos, que se podem puxar facilmente; e além disto se as Nozes tiradas cahirem em terra não limpa, ou coberta de hervas, se apanhão, o que não acontece nos Girofeiros, quando se colhem, e ainda mais: quando as arvores estão pelos lançantes dos montes, ou collinas, para que as Nozes não corrão, se lhe fazem rodilhas de hervas por aquella parte da arvore, que está no lançante, ou declive. Tendo os escravos colhido as Nozes, as abrem com huma navalha, ou faca, tirão-lhe a casca exterior, que se deixa apodrecer amontoadamente pelos matos. O colhedor novato, que ainda não sabe distinguir as Nozes bem maduras das que ainda o não estiverem, se as quizer abrir, está no risco de se maltratar a si, cravando na sua propria mão a navalha, que quizer introduzir na Noz não madura, ou que elle a julga madura, não estando.

Trazem para a casa as Nozes descascadas, e com huma faca lhe rapão o macis, que se deve, o que for possivel, guardar inteiro. Os escravos são tão peritos neste trabalho, que o fazem com muita presteza. Secca-se ao Sol, por alguns dias este macis côr de sangue, em certos taboleiros, como altares, feitos de proposito para este effeito, onde a côr carmesim, ou de sangue do macis passa para outra vermelha escura, e em casa nos saccos, ou vasos, em que se guardão,

se

se muda para côr de açafrão, ou alaranjada, com a qual nos chega. As Nozes porém cobertas da sua casca escura, se punhão antigamente, por huma semana, em esteiras feitas de tiras de bambú, a que chamão *parre parre* a seccar ao Sol, o que ao depois se achou, que não era bom; porque o seu ardente calor as fazia rachar, e o sereno, entrando pelas aberturas, de noite, as fazia apodrecer facilmente. Daqui nasceo fazerem-no alguns melhor do modo seguinte, logo que tirão o macis das Nozes, não as pôem ao Sol mais que tres dias, e as recolhem todas as noites para casa, e, ou logo as pôem em certos tabulados, a que chamão *parre parre*, que se armão dentro em casa, ou em lugares cobertos, e lhe deitão fogo por baixo que faça fumo, para que este penetre as Nozes. Tendo-se feito isto por espaço de quatro semanas, se tirão do *parre parre* as Nozes, e se varejão, ou assoutão com varas, ou se fazem rolar por cima dellas huma pedra pezada, até ficarem quebradas as cascas rijas, que as vestem. Com este movimento, ou evolução se quebrão as Nozes carcomidas, e se distinguem das inteiras, e então estes cadaveres, a que chamão *Rompos*, se manifestão, os quaes antes não se conhecião.

Descascadas, ou limpas estas Nozes, se escolhem á mão, e se fazem com ellas tres montes, o que chamão *Garbuleeren*. Arranjão-se no primeiro monte as maiores, e melhores, que se exporão

portão para a Europa. As do segundo monte se gastão , e consommem na India. No terceiro se pôem as chamadas *Cadaveres* , as quaes , ainda que aos olhos sejão desagradaveis , e rugosas , com tudo são rijas , pingues , e duraveis. Os moradores se servem dellas para lhe extrahir o oleo , e rara vez , ou nunca se exportão. Pezão-se as boas , e o Mercador , que as compra , deve cuidar em que por outo dias senão cubrão de cal nos armazens , porque se corromperáõ , principalmente , se as pozerem em lugares , escuros , ou humidos , como tambem sobre a terra. Cobrem-se de cal pela maneira seguinte. Faz-se huma calda grossa de cal coada com agua , do mesmo modo que se faz para caiar as paredes das casas , e esta calda se pôe em hum tanque , ou tina , e aonde se infundem as Nozes mettidas em cestos , ou se mergulhão duas , ou tres vezes , e as vascolejão , ou abalão , para que a agua de cal chegue em todas as partes das Nozes ; isto feito , se pôe no celleiro , ou armazem em hum monte. A coberta da cal preserva as Nozes da podridão , e não lhes faz mal algum , porque esta cal he feita de corallinas muito alvas , e brandas , que se tirão das pedras do mar , que as tem , e possuem mui pouca acrimonia , e por isso se servem della com a *Pinanga* para os seus mastigatorios. Muitas vezes acontece que as Nozes cobertas desta cal , estando fechadas , ou em lugar apertado , e amontoadas ,

fa-

fação huma effervescencia, e, cahindo-lhe huma faisca de fogo, presto lanção fumo, donde vem, que os navios que as transportão para a Europa, as trazem de tal sorte fechadas, ou cobertas, que o ar lhes possa chegar, ainda que nos navios o perigo não he grande, porque, quando se arranjão, a cal lhe cahe, que faz hum pó aborrecido, e he nocivo aos olhos. Os que as manejão nestes lugares estreitos dos navios passão pelo risco das suffocações.

Do mesmo modo, tendo-se seccado o macis, não se deve guardar por muito tempo sem o pezar, e ao depois disto as deitão em grandes saccos, feitos de esteiras de *Rottanga*, a que chamão *Sockels*, os quaes tem o comprimento de 5 pés e meio de largura, cuja parte interior he forrada de certas folhas compridas, e largas, de huma planta que chamão *Coccoja*, que nasce abundantemente nas serras de Banda, com o soccorro dos homens; porque, arrancando-lhes as folhas, pizão o resto da planta, que, tocando a terra, torna a germinar outras plantas novas.

Antes de se metter o macis em saccos, se deve borrifar com agua salgada, ou do mar, e bastão para cada sacco duas canadas, com o que se impede que o macis senão faça em pó. Calque-se o macis, quanto se poder, com os pés, e finalmente se coza a bocca do sacco, com huma tabella, que accusa o seu pezo. Cada sacco destes

tes costuma trazer de pezo 28 *Catjes* de Banda, isto he, 161 arratel de Hollanda; cada *Catje* de Banda peza 5 arrateis e meio de Hollanda: e nestes saccos trazem á Europa o macis.

Os antigos moradores destas Ilhas hoje em dia não possuem mais Vergeis destas Nozes, pelos muitos homicidios commettidos contra os Hollandezes, e por isso, particularmente no anno de 1609, sendo Governador o Almirante *Verhoeven*, forão perseguidos, e no de 1621 toda esta terra ficou sujeita á força d'armas pelo Capitão General *Jano Petersen Coeno*, e reduzida a huma das Provincias Hollandezas, repartindo-se por Hollandezes seus mestiços, ou bastardos toda a sua superficie, cada hum dos quaes deve sustentar hum grande número de escravos, isto he, de 40 a 50 cada hum; e os que possuem grandes superficies, ou Vergeis de 80 até 100. Os que não tiverão parte, ou cabimento nesta repartição, podem licitamente mandar os seus escravos aos matos a apanharem as Nozes, que houverem de cahir. Ora estas Nozes são mui grandes, e são circumscriptas d'hum excellente macis. Os maiores ventos, e muitos chuveiros derrubão a muitas Nozes; mas estas vem a pertencer ás que se chamão *Cadaveres*, das quaes, com tudo, o macis he bom, e se vende; e por amor disto naquelles tempos se consentia apanhallas. Hoje porém está vedado o apanhallas; porque os que possuião Parques se quei-

queixárão, que estes apanhadores, ou melhor, ladrões, tinhão excedido o termo, ou modo, e que as apanhavão das mesmas árvores, de maneira que qualquer delles com os seus escravos tem o seu Vergel particular.

Antigamente se pensava que não haveria artificio algum humano que podesse propagar estas Nozes; porque até então (crião elles) erão necessarias para esta propagação certas Pombas, ás quaes os de Banda chamão *Falor*, os Malaios *Burong pala*, e os nossos *Noote eeters*, que quer dizer *Comedores de Nozes*, as quaes despem as Nozes da sua casca exterior por meio do seu bico, e as engollem inteiras, se bem só digerem o seu macis, descomendo o resto, quero dizer, a Noz inteira com a sua casca rija, a qual, cahindo entre as hervas, produzem novas plantas, ou arvores. O contrario porém acontece, se acaso os homens as querem plantar, ainda que sejão maduras, ou entre as hervas silvestres, ou no terreno pingue de suas hortas; porque já mais alguma tem nascido, cuja causa he a seguinte, que a Noz, cahindo em terra por algum tempo, se faz cariosa, ou carcomida, e apodrece. No anno de 1662 applicárão Nozes meio maduras, a que chamão *Matta puti*, das quaes o macis, ainda não avermelhava, e as plantárão com felicidade. Na realidade derão boas arvores, que se poderião mudar. No seu 5.º 6.º e 7.º anno derão fructos, e devem-se conservar,

var, ou entre as hervas, ou á Sombra, por serem impacientes, ou pouco soffredoras do Sol, e isto em tanta maneira que, se lhe mondarem muito o terreno, em que nascem, com certeza morrem; mas, tendo crescido, se aprazem então de estarem em companhia d'outras arvores já crescidas, e com toda a particularidade das que nascem pelas praias do mar, e de tal sorte que, ainda estando pelos cacurutos dos montes, as querem junto a si, para se poderem livrar assim dos ventos frescos, como do ar, ou bafo maritimo, que muito as prejudicão. E por este motivo senão consente em Banda o arrancarem-se as arvores silvestres, menos no caso de opprimirem muito as Moscadeiras, e de as affogarem. Então se permitte cortallas, para que o ar possa livremente permeallas. Tambem as mesmas Moscadeiras não devem ser plantadas tão juntas que mutuamente se toquem, que isto as fará produzir mui poucos fructos, e farão diminuir-se no tamanho huns aos outros reciprocamente, como se vê no paiz dos Lontoirenses. Deixa-se esta diminuição das arvores ao Intendente das Florestas, ou Inspector das matas; pois que, sem o seu consentimento, ou permissão, não he licito a pessoa alguma o arrancallas.

Virtudes, e usos da Noz Moscada.

Devo aqui repetir o que em outro lugar disse a respeito dos Girofes, e vem a ser, que estas Nozes tem hum maior uso, e dão maior utilidade aos povos da Europa, especialmente aos do Norte, e Hollandezes que aos moradores da India, donde seremos breves a respeito do seu uso, e virtude, advertindo em commum as suas utilidades mais conhecidas. Muitos Authores tem exposto que as Nozes masculinas gozão de maior virtude que a femenina, e que por isso os de Java as procurão mais. Mas isto he hum erro, se por masculinas entendem as maiores, e allongadas, póde isto ser verdade, visto que, como acima dissemos, todas estas Nozes são femininas, por onde necessariamente se deve entender que elles fallárão das silvestres, porém nisto mesmo se enganárão. Ainda que os de Java, e Malaia peção duas mãos cheias das Nozes masculinas aos de Banda, isto o não fiazem porque sejão melhores, e de maiores virtudes, e só sim, porque as querem para remedios, para os quaes julgão as vulgares inuteis. Tomando-se a verdadeira Noz Moscada, pacifica toda a dor, e ancias nascidas de causa fria, como tambem expelle as flatulencias do estomago, dos intestinos, da madre, corrobora o ventriculo frio, e promove a boa digestão:

tão : pacifica o vomito , e o soluço. Sendo pizada , e misturada com a baga de louro , e tomada em vinho , promove as ourinas , cura a dysuria , causa hum bom halito á boca. Convem nas colicas intestinas , e desobstrue o figado , e o baço , tomada como fica dito.

Tostada ao fogo , e misturada em qualquer liquor , he contra a diarrhea , e dysenteria. Neste caso os Medicos Arabes lhe ajuntão algum opio ; e sube de certo amigo , que os Persas tem este remedio , como hum grande segredo , e que elle o tinha aprendido dos Ethiopes , isto he , a Noz tostada com huma porção de opio do tamanho da fructa do Cadjang , tomada em vinho vermelho , e na sua falta , com gemma de ovo fresca. Mas , como a nossa Nação não usa de opio , temos outra receita , isto he , cavar a Noz , e introduzir-lhe hum bocado de Benjoim , e , tostada nas cinzas , tomalla ao depois em caldo de carne : assim soccorre a madre , as dores do ventre , dos rins , e bexiga. Alguns dizem que he excellente contra a pedra , tendo sido macerada , ou infundida em oleo de amendoas. Os dureiros , ou constipados de ventre se abstenhão do seu uso. Tambem os que padecem hemorrhoides , e tem o sangue grosso , e adusto. O seu correctivo he a Gengibre , que lhe dá huma virtude mais penetrante. O seu uso quotidiano , por causa da sua gordura , cobre o ventriculo de muco , causa dores

res de cabeça , e a final o lethargo. Dizem que certa mulher pejada tendo comido dez, ou doze enlouquecêra. Contarei mais duas, ou tres historias do meu tempo em confirmação.

Em 1651 certos Allemães comêrão humas sopas de pão feitas em Cerveja , e vinho , na qual, segundo dizião , nada mais tinhão que assucar, e sete , ou oito Nozes reladas. No dia seguinte padecêrão tanta oppressão do peito , e da garganta , como se estivessem suffocados. A boca secca , os beiços inchados , e quasi como grudados, se pegava hum ao outro, respirando com difficuldade. Padecião tanto da cabeça em pezo , e vertigens , que parecião estar sem memoria , o ventre endurecido , etc. Forão remediados com sangrias , xaropes , e purgas. O mesmo quasi aconteceo a outros dous soldados , que dormírão em Manipa debaixo d'huma Moscadeira , que no dia seguinte estavão como bebados. São frequentes em Banda estes exemplos.

Em outra parte fallamos dos incommodos, que padecem os que morão em casas , em que se guardão , e nos navios , em que se transportão estas Nozes. Por onde concluo que na India causão mais damno que proveito , e que , quando passão para o Norte , se corrigem , durão mais tempo , são mais sadias , melhor cheiro. O mesmo já se disse dos Girofes.

Do-

Doces.

Confeitão-se as Nozes verdes com assucar, que se levão por toda a India, e se trazem á Europa. Faz-se da maneira seguinte. Se as Nozes estiverem meio maduras, com tanto que não estejão rachadas, se tirão da arvore com melindre, não as deixando cahir em terra por se não machucarem Cozem-se, furão-se com ponteiros, põem-se de molho novamente em agua por oito a dez dias, a qual todos os dias se renova, até tirar-lhe toda a aspereza, ao depois se cozem em calda, que tenha tanto de agua, como de assucar, gastando mais, e menos tempo, conforme lhes parecer conveniente. Os que as querem tezas, lhe ajuntão huma porção de cal; esta agua assucarada se lhe deve deitar todos os dias, ao depois de quente, o que se continúa por oito dias, e ultimamente se tornão a cozer as Nozes em huma calda mais grossa feita de assucar, e se guardão bem tapadas em panellas de pedra, e assim sem corrupção alguma se trazem para a Europa. Com este cozimento as cascas das Nozes adquirem huma côr vermelha escura, meia transparente, e tão tenra, que senão precisa tirar-lhe a pellicula exterior. Comem-se partindo-as em cinco, ou seis partes. Põem-se com as sobremezas de outros doces, e fructas; e principalmente, quando se toma Chá,

quan-

quando se brindão com bebidas. Sendo as Nozes velhas, se lhes tira a pellicula exterior, antes que se comão, porque se faz assás rija. Não se come a Noz interior com o seu macis: alguns porém roem o macis, e rejeitão a Noz. Usando-se todos os dias deste doce, ataca a cabeça, e o cerebro com vapores crassos, causa lethargos, esquecimentos, somnolencias: e relaxa o ventriculo, e o apetite. A falta de assucar, que se experimenta em Banda, visto que se requer muito para a factura destas conservas, fez achar o meio de as fazer conservar em moura, e mandallas assim para Batavia, onde ha abundancia daquelle genero.

Segundo methodo dos Chins.

Os Chins em Batavia inventárão outro modo de fazer conservas desta Noz, que nem he tão custoso, nem tão trabalhoso. Tomão as Nozes salgadas, e as infundem n'agua, até que se dessalguem, e huma vez sómente as cozem em calda d'assucar, pela maior parte do trigueiro, ou mascavo, e não do branco. Servem-se dellas diariamente, mas senão conservão por muito tempo. As Nozes em moura, ou salmoura se exportão á Europa. Da casca da Noz se fazem marmeladas, preparando-as da maneira dita, a qual se põe em caxetas quadradas, e se comem nas sobremezas, e tambem como remedio. Em Banda cozem as cas-

cas das Nozes verdes, e novas primeiramente em agua, ao depois as esfregão com vinho, e assucar, que lhe dão hum agradavel sabor acido, á maneira das Jambolas fritas, ou Marmelos. A mesma casca pouco pizada, que outros a pizão muito, posta em salmoura, serve para fazer o seu *Atjaar*, de que usa o povo, para promover o seu appetite, de que tambem usão, quando tomão o Chá. Na casca apodrecida pelos matos das Nozes nasce certa especie de Cogumellos, a que os Latinos chamão *Boletus Moschocoriauus*, que os Malaios appelidão *Culat pala*, que em Banda tem a reputação de ser hum manjar delicado, a cujo respeito fallaremos em seu lugar no L. X. cap. 79.

Oleo dos Cadaveres.

Os Cadaveres, como já se disse, julgados vís, não tendo no Commercio estimação alguma, e reputando-se inuteis, se apanhão pela maior parte, para se fazer oleo. Primeiramente se torrão n'huma frigideira, ao depois se pizão, e ultimamente se aquentão, e em saccos de Runnat, que vem a ser certo tecido, feito de fios, que se encontrão entre os ramos do Callapa (*Coqueiro nogueira*), postos em huma prensa de dous páos, que mutuamente se apertão, fazem correr hum oleo grosso destas Nozes, como manteiga derretida, que se recebe em moldes, ou fórmas quadradas,

nas

más quaes immediatamente se espessa, e fica, como as enxundias, condensada com a côr de manteiga nova, e alguma vez alguma cousa mais branca. Estes bolos tem o comprimento da palma da mão, largura de cinco dedos, grossura, ou altura d'huma polegada, e assim na India, como na Europa, para onde os levão, se empregão em usos medicos. Antigamente tiverão huma grande estimação, agora porém a sua abundancia os fez descahir, se bem não he licito a particular algum o fazellos, e todos os que se fazem são vendidos privativamente pela Companhia.

Oleo do macis.

Da mesma maneira se espreme o oleo do macis pizado, e cozido, ou quente, que tem huma côr de sangue, sempre brando, de sorte que, cahindo qualquer gota sobre as mãos, apparece, como hum sangue louro, o qual tem o sabor pingue, e amargo, como o macis, sem calor notavel. Gasta-se muito macis na factura deste oleo. Computa-se este gasto a tres astulas de Banda (17 arrat. e huma quarta de macis para quartilho e meio de oleo). Do macis tambem, do mesmo modo, e com os mesmos instrumentos, com que se faz o Arrac, se extrahe hum oleo clarissimo, cuja primeira parte, que vem da distillação, ao depois da agua, he transparente, diafano á maneira do

vinho antigo do Rheno, e finalmente, apertando-se-lhe mais o fogo, fica ruivo. Como este oleo, em razão da sua transparencia, com difficuldade se distingue da agua, ou phleugma, e por isso com a mesma difficuldade se póde separar, se valem de algum macis pizado, posto no recipiente, para que, tingindo-se, como vinho tinto, mais facilmente o separem da agua. Este oleo tem as mesmas virtudes: he mui subtil, e penetrante, de tal modo que, lançando-se em qualquer redoma, se a não taparem bem, se evaporará pela maior parte. He mister, quando se distilla, dez cestas de macis de Banda, para dar quartilho e meio d'oleo. Sendo distillado por allambiques estanhados, será mui precioso, e proprio para os usos internos, e o contrario, se o não for, porque ficará rançoso, e gravará a cabeça: donde vem que o oleo espremido he muito mais saudavel, e agradavel no uso interno. O oleo espremido, que tambem se chama balsamo, e pelos Arabes *Geuxi semen* tem a opinião de curar todas as molestias dos rins, e articulações, nascidas de causas frias; e tambem de soccorrer a depuração do peito, e bofes, de fazer a voz clara, e de favorecer a geração: tomado como bebida, ou alimento de augmentar o semen masculino; de engordar os homens, curar as molestias, e torminos frios, untando-se o ventre; de apagar as manchas da cara, e remediar a Dysuria. Para todas estas molestias se applica o

oleo

oleo do macis espremido, e distillado tomado interiormente, mas, com a advertencia, que estes não devem ser sujeitos a dores de cabeça; porque elle muitas vezes a causa, e augmenta. Pela maior parte se manda para os Hospitaes as fezes, ou sedimentos destas Nozes para se esfregar com elles as articulações dos que padecem a paralysia indiatica chamada *beri beri*.

Applaudem-se muito as Nozes, chamadas dos ladrões, ou pela fraze da India *Pala pentsjuri*, tomadas interiormente contra as molestias nephriticas. O liquor soroso, ou leite destas, que decorre do fructo, estando verde, misturado com agua, ou a sua casca machucada com agua, cura os Çapinhos, ou aphtas, gargalejando, e lavando a boca, fauces com ella.

Sobre a Noz Moscada masculina.

(Pala Lacki Lacki.)

Das especies selvagens, ou silvestres, das quaes seis são mui bem conhecidas, se descreverá, a que o vulgo chama Noz Moscada masculina. Esta arvore não tem muita semelhança na facie exterior com a genuina Moscadeira. Tem hum tronco alto, copa estreita com poucos ramos, e huma vista não agradavel. Tambem as suas folhas são muito maiores, algumas avanção a hum gemeo,

ou-

outras a meio pé de comprimento, concordando na figura com a dos Canarios, na ponta superior porém mais largas, e mais redondas, ou obtusas, com hum apice breve, e tecido de muitas linhas parallelas na sua costella; na parte superior de côr verde negra, e na inferior de melado, e não luzidia, com as costellas verdes sobresahidas. São de duas a duas, oppostas entre si, e, quando mastigadas, dão hum sabor silvestre mui sensivel, que imita ao das Nozes Moscadeiras.

Os seus fructos não nascem pelas pontas dos ramos, como na genuina Noz Moscada, mas pela parte inferior dos ramos, e das axillas das folhas, duas e tres, de pedunculos grossos, e curtos juntamente, e com tanta grossura, quanta a das Nozes genuinas, alguns são alongados algum tanto, outros porém redondos, ou alguma cousa comprimidos. A sua gluma exterior he ruiva, lanuginosa, e mais grossa nos lados, que na parte superior, e inferior, se bemque mais rija, e mais firme que nas Nozes genuinas. A Noz, ou caroço tem duas fórmas, ou figuras, e qualquer dellas he maior que a genuina. Huma he em fórma de globo alongado, e abatido nos lados; a outra redonda, mas enrugada por toda a parte. Huma, e outra tem huma casca mais grossa, que a das Nozes vulgares, que he, ou tirante a negra, ou parda escura, e qualquer dellas se envolve, ou embrulha em hum macis côr de oiro, por entre o qual

se

se vê á casca ; assignalada com pequenos pontos ; engrovinhada , como a das raspaduras. Este macis , estando secco , totalmente , fica loiro na côr , tem hum sabor desagradavel ; sem cheiro algum. A Noz interior tem a mesma substancia da Noz genuina , ainda que mais alva , mas não tão gorda , tecida de veias delgadas , e negras , mui pouco cheiro , e d'hum sabor desagradavel ; e que , além disto , se faz cariosa promptamente , e por este motivo , misturada com as outras , tambem as inficiona , e apodrece , por isto se prohibio que as houvessem de misturar. Mas , tendo sido defumadas , como se fazem ás vulgares , he mais duravel , rija , e pezada que a genuina , ainda não sendo coberta de cal. As suas folhas nas arvores rara vez são inteiras ; porque , pela maior parte , os vermes as comem , e assim , cahindo os fructos não maduros , distilla hum leite , que se secca como faz a cal. Esta arvore não se soffre ser domestica , pois julgão que dá Nozes mais fracas , donde só a permittem viver solitaria no ultimo lugar dos montes , onde , além de a não perseguirem , se alonga no seu proprio ser , servindo-se sómente dos seus fructos , para os darem aos Estrangeiros , como raros , e não por alguma propria utilidade.

Os seus nomes são os seguintes : Latinos *Nux myristica mas et montana.* Se bem este Author reputou serem os fructos dous , sendo no

ca-

cabo hum. Banda *Pala fuker*, isto he, Montesinha. Nos Malaios *Pala lacki lacki* (Noz macha) Em Amboino *Pala utan*, e *Palala*, porque as aves chamadas em Amboino *Ala* a comem.

Lugar.

Antigamente se julgava que estas arvores unicamente nascião em Banda, se bem que nos montes, e lugares remotos, onde as Moscadeiras não querião nascer, a pezar disto as encontrei em Amboino, ainda que não muitas, e menos procuradas pelos seus Naturaes.

Usos.

Os seus Naturaes não usão do fructo, e só sim da madeira para as suas casas. Dão o seu fructo aos Estrangeiros, por serem procurados, assim pelos de Java, como pelos Europeos.

Os de Java, e Malaios os applicão a Cephalalgia, e outras molestias, especialmente, para confortar a virtude varonil, na qual os Ethiopes a empregão. Não me pertence dizer o que os Europeos pensão a respeito da sua força amatoria, em que tudo he ridiculo, e menos do que lhe attribuem as mulheres de Banda.

No anno de 1683 se descobrio por hum certo pastor de Banda certa virtude maravilhosa pa-

para fazer parar o tenesmo, e diarrhea, mas dando a comer sua mulher tres Nozes masculinas tostadas, cuidando que erão as genuinas, para a remediar dos tenesmos, e diarrhea, que padecia, a poucas horas, depois de as ter comido, padeceo vertigens, e huma especie de loucura, que senão aquietárão, senão ao depois de ter tomado Chá, ter-se sangrado, dormido pezadamente, e suado, com o que todos estes symptomas desapparecêrão.

MEMORIA III.

Razões contra a introducção das Moscadeiras na Ilha de França.

P. M. Aublet T. 2. ad calcem pag. 85.

NAõ concebo, como possão haver pessoas tão atrevidas, que proponhão ao Ministerio culturas de que ellas totalmente não tem conhecimento algum. As suas Memorias promettem mais do que seus Authores podem cumprir. Porque motivo, pondo por escripto projectos tambem digeridos, não os põe em prática por sua conta, visto dizerem elles que são lucrativos. Pretextão que são para o bem commum, para o bem do Estado, que a muitos annos os trabalha, mas todo este patriotismo só serve de encobrir hum interesse pessoal.

Quando os ensaios despende tão pouco, como o da Baunilha, convem fazellos, e repetillos em diversas circumstancias, mas, propondo-se para novos objectos de cultura, e de commercio, projectos, que senão podem executar sem grandes despezas, importa muito consultarem-se pessoas capazes de julgar da possibilidade, despezas, e conveniencias destes projectos. Quan-

Quantas pessoas não tem incitado o Governo, ou a Companhia a emprezas deste genero, sómente para as fazer servir ao seu particular interresse os soccorros, que se administrão para o bem público. Esta he a esperança, e quasi a certeza dos grandes proveitos, que se colhe deste abuso da confiança, que fazem em todas as mudanças de Ministerios: os que entrão em lugar dos que acabão se achão opprimidos de projectos, que pela maior parte já forão apresentados a seus Antecessores. Algumas vezes o Ministro, já seduzido pelo dezejo de ser util ao Estado, enganado, ou por melhor dizer, pouco instruido pelos que o rodeião, facilita a empreza projectada, quero dizer adianta dinheiros, e outros soccorros. O Author do projecto gasta muito tempo em tomar as suas medidas, engrossa os obstaculos imprevistos, faz novas petições, que se concedem, por não perder o dinheiro, ou trabalho, que se tem adiantado. Se o Ministro vem a morrer, ou a deixar o lugar, o empreiteiro faz ver ao successor novas difficuldades, e este, ou porque o não estima, ou porque não tem o mesmo calor, por Memorias, e representações, consente, que se abandone. Neste caso o empreiteiro se acha de ordinario mais rico, com o que foi causa que o Estado perdesse, e tambem a empreza tem avançado; mas porque lhe faltou a instrucção necessaria para huma boa especulação, ou por ambicioso não empregou todos

dos os meios necessarios para o poder conseguir. Tambem se vê que a mais feliz execução de hum projecto não tem para o Estado alguma dos grandes proveitos, que promettião; porque o objecto da cultura, ou do commercio he de sua natureza, ou por circumstancias incapaz de encher esperanças, que se concebem sem fundamento. Nas Colonias, onde o Ministerio não póde conhecer bem a conducta dos que emprega, se vem acada passo chocarem dispendiosas emprezas. Procuremos, como bons Cidadãos, indicar os meios, pelos quaes os projectos de nova cultura nas Colonias hajão de ter o seu devido effeito. Feliz eu, se ao depois de ter servido ao Estado, com inteireza nos empregos que me confiou, lhe poderem as minhas observações, e a minha experiencia ser de algum proveito.

Para fazer esta verdade, que tenho dito sobre novos projectos de novas culturas nas Indias Orientaes, ou Occidentaes, mais clara, tomarei hum projecto abonado pelas razões mais lisonjeiras, que ao mesmo tempo tinha contra si outras muito fortes, quero dizer, o projecto de se cultivarem nas nossas Colonias as Especierias finas; projecto certamente, com que se traz cansado, á trinta annos, aos novos Ministros, sobre que já se tem feito huma grande despeza, ou por adiantamentos pecuniarios, ou por recompensas. Este me parece ter toda a propriedade para ser discu-

ti-

tido. Delle me servirei, para dar hum exemplo, que haja de ser applicado a todos os demais deste genero. Ora entre as Especierias escolho a Moscada.

I.

Precisa-se cultivar a Moscadeira, que dá a bella Moscada do Commercio. Os Hollandezes porém põe os maiores obstaculos a que hajão de sahir para fóra plantas destas Moscadeiras, e fructos, que sejão proprios a germinar.

Que certeza temos, de que estas pessoas encarregadas de trazerem estas plantas, e estes fructos, nos não hajão de enganar sobre as suas especies. Na Europa, e ainda na India, não ha Botanico algum, a não ser Hollandez, que conheça esta preciosa arvore. Quem nos assegura ter Rumphio descoberto nos seus escritos o segredo da Companhia Hollandeza. Quanto tempo não será preciso decorrer, para se poder conhecer pelos fructos, se são, ou não? Quem sabe, se então chegará o conhecimento de termos sido enganados, e que não se perderá, não só o tempo, mas tambem as despezas da sua cultura.

II.

Supponhamos que fomos felices na diligencia de ter algumas plantas da Moscadeira genuina, pergunto em que parte se deve esta cultivar? Por ventura teremos nós huma posição igual ao das Ilhas do Governo de Banda, pelo que respeita ao clima, elevação do Sol, qualidade da terra, estações, e outras circumstancias, que influem na vegetação. Não devem procurar estas circumstancias em qualquer destas duas Ilhas, isto he, Borbon, e França. Além de estarem muito mais distantes do Equador que Banda, as suas noites frias, sete para oito mezes de seccas, a tanto extremo, que as suas folhas se chegão a cobrir de pó, se engrovinhão, e cahem; e finalmente, onde a violencia, e frequencia dos furacões ventosos não consente, que estabelecimentos deste genero hajão d'ir ávante? A Guiana, pela sua visinhança do Equador, parece ser a mais propria, e a mais conveniente, entre as nossas Colonias, para a cultura da Moscadeira, entre tanto julgo que lhe faltão muitas das circumstancias necessarias para isto, visto que a Caneleira genuina, a Pipereira, o Girofeiro, que se tem procurado multiplicar, nada tem avançado.

III.

Ora suppondo eu , que a Moscadeira possa dar-se , e ainda multiplicar-se em qualquer das nossas Colonias , quero que me digão entre estas qual he aquella ; em que se cultiva alguma em distancia das praias , ou bordas do mar , para que os nossos inimigos não hajão de destruir humas plantas , que tanto nos terão custado , nas primeiras guerras , que houvermos de ter com alguma Potencia maritima. E pergunto mais : se o intervallo destas guerras será bastante , para que se renovem os seus Vergeis , e para que a colheita , que houver , tenha feito hum saldo á sua despeza , e nos tenha indemnisado dos trabalhos , e não valores ?

IV.

Não basta ter-se cultivado a genuina Moscadeira em quantidade proporcionada ao nosso proveito em qualquer das Colonias , e que estes Vergeis tenhão escapado a todo o desastre , que lhe podem acontecer , tambem se precisa saber , se estas Moscadeiras serão tão boas em qualidade , como as que nós trazem de Banda , e se o seu rendimento lhe será igual? Quem haverá que queira abonar estes ligeiros ensaios , ou experiencias , e

quei-

queira animar-se de esperanças? Rumphio pretende não haver dentro do Archipelago Indiano boas Moscadas.

V.

Se chegar-mos a ter a genuina Moscadeira, multiplicalla, conservalla, e obrigalla a dar bons fructos, o resto das Nações da Europa, que possuem Colonias, muito melhor situadas que as nossas, não perderáõ tempo em as cultivar, e a Moscada, cujo consummo não he immenso, certamente, ficará logo tão commum, e por hum preço tão baixo, que não será mais hum objecto do commercio util, e tambem, nem huma cultura lucrativa a esta Colonia. Ora culturas, que podem fallir, não só são prejudiciaes, pela perda do tempo, e dos avances, mas desgostão os Colonos a respeito do seu trabalho, visto que não acharáõ mais quem lhes empreste o dinheiro para a sua continuação.

VI.

Supponho mais, que os outros povos, rivaes do commercio não gostem da vossa operação, e consintão que façaes com os Hollandezes este mesquinho commercio das Moscadas, he mister que espereis muito tempo na sua cultura, para que

que salde a sua despeza. Primeiro ; porque, colhendo os Hollandezes muito mais Moscadas que as que se consommem, de modo que todos os annos as queimão, custando-lhe muito menos a sua cultura, e o seu transporte, as darão a menor preço, e a vossa vos ficará em pura perda. Segundo ; porque se a venderes por maior preço em França, vireis a dar occasião ao contrabando estrangeiro, que introduzirá a ametade do que se póde consummir.

VII.

Concedo que o Colono acha huma facil venda da Moscada, e que o seu valor cubra ás despezas da cultura, e frete. Neste caso, ainda se deve considerar, se este proveito será igual ao que rendem as outras culturas, e se esta cultura facil não fará deixar outras mais difficeis, porém mais importantes ao Estado, mais faceis a serem conservadas em tempos de guerra, e para reestabelecer os prejuizos que esta traz comsigo. Ás operações, que os Hollandezes farão neste tempo, não nos causárão maior prejuizo que o ganho que agora temos ? Elles nos podem recusar a venda de outros generos, e obrigar-nos a comprar em segunda mão muito mais caros, ou, deixando de comprar os nossos, ficar-mos privados da sua importação, e exportação. Deste modo quiz dar hu-

ma idéa, por meio destas objecções, de que se não devem propôr objectos despendiosos, ou assumptos de grandes consequencias, sem que estes fossem discutidos, e examinados. Entre tanto occupemo-nos em dar a historia do que se tem passado, á vinte annos antes, em procurar Moscadeiras, para serem cultivadas nas nossas Colonias, para se ver, se as tentativas, e indagações, que apontamos, como necessarias ao bom successo desta empreza, bastão, para dar o valor devido á sua possibilidade, e utilidade.

M. Aubry, Capitão do navio S. Jorge, tendo chegado de Batavia em Outubro de 1753 com muitas Moscadeiras, se derão estas a tres sujeitos, cujos cuidados, e diligencias não poderão fazer com que ellas senão perdessem.

M. Poivre, occupado pela Companhia das Indias, declarou no primeiro de Outubro de 1755, que, no anno immediato passado (1754), voltando de Manilhas, trouxera desta para esta Ilha cinco Moscadeiras, que se derão a differentes sujeitos da mesma Ilha, mas que tinhão morrido. Censurárão-me, ao depois de terem estas acabado, o dizer eu que não erão Moscadeiras. Na verdade julguei que erão o Calaba de Plumier, segundo o que me tinha dito certa pessoa, que as guardava em hum cercado muito grande, onde não entrei, e segundo o resto d'huma, que M. Juge apresentou ao Conselho.

O Capitão Aubry procurou voltar em busca das Moscadeiras, cuidando que, se trouxesse plantas melhores, e mais fortes, nesta segunda viagem, terião estas melhor successo; porém, com sentimento deste Capitão, os que o deverião nomear, escolhêrão a M. Brun Capitão da Fragata *Colombe*, e a M. Poivre, que embarcou na mesma. Aos 4 de Junho de 1755 fundeou de volta o navio nesta Ilha, mas sómente aos 4 de Septembro seguinte foi que M. Poivre requereo ao Conselho da Ilha, houvesse de fazer examinar por pessoas idoneas os grãos, e plantas trazidas da sua viagem. Ordenou-se-me que me achasse a este recebimento, e o que nelle se passou nesta conferencia, he o seguinte.

Todos, segundo creio, estavamos animados do mesmo desejo de encher a nossa tarefa, pela obrigação que tinhamos todos dos interesses da Companhia, mas eu era o unico, a quem o conhecimento, e a indagação das plantas fazia huma obrigação particular, e cuja opinião pezava mais com os superiores, o que me impellio a fazer hum exame mui particular destas substancias, achando-se o meu sentimento mui contrario ás esperanças, que se tinha, de possuir a Moscadeira; mas, ou porque senão abandonão com facilidade idéas lisonjeiras, ou porque senão ousou a desenganar a M. Poivre, sobre minha palavra, e sobre os meus exames, de que elle estava enganado, ou

a final ; porque os caracteres individuantes das plantas passão entre as pessoas , que não sabem a Botanica , por indagações muito minuciosas , e pouco essenciaes , fui encarregado pelo Conselho de cultivar a planta , e as bagas , que me derão com o nome de Moscadeiras , promptas agerminarem.

Devem pensar , que , depois destas altercações , a minha opinião occasionando no Conselho differença entre mim , e M. Le Poivre , não quiz acceitar a cultura destas substancias , por temer que o máo successo não desse lugar a ser eu calumniado , e disse que , visto M. Le Poivre tellas cultivado tres mezes , podia elle continuar. Sobre tudo tendo hum Jardineiro branco ás suas ordens ; mas o Conselho , usando da sua authoridade , me obrigou a acceitar. O que o estado destas cousas fazia presumir , aconteceo logo ; pois sem embargo de todos os meus cuidados , a planta , que já se achava doente , segundo o processo verbal da apresentação , suas tres folhas parecião ter sido queimadas , ou pelo Sol , ou por algum ar salino. A planta , digo eu , e o germen morrêrão. Aos 29 de Outubro o representei ao Conselho , e a remetti , que me deo a sua descarga.

Como o processo verbal , dirigido no tempo da apresentação , não continha o que cá disse com exactidão , ou por falta do redactor , ou minha , e que tivesse novos conhecimentos , trans-

plan-

plantando o que se me tinha confiado, e cultivando-o, apresentei neste intervallo ao Conselho dous requerimentos, nos quaes expunha de novo, e confirmava as minhas opiniões, oppostas ás de M. Le Poivre por minhas observações, e pela comparação das plantas com as descripções dos Authores. Como estas peças não forão copiadas nos Livros dos registros do Conselho, como tinha pedido, me vi obrigado a mandar huma copia á Companhia das Indias, para justificar os meus sentimentos, e a minha conducta. Segue-se o seu Extracto. Dizem, no processo verbal, que eu reconhecêra Nozes masculinas, e femininas, taes como sahem da arvore. Eu tal não podia dizer, visto que as Nozes estavão sem a casca verde que então as cobre. Perante o Conselho tomei entre meus dedos huma das bagas offerecidas como proprias a germinar. A Noz propriamente dura estava enrugada, secca, com bolor. Não sahem da arvore deste feitio, e menos são proprias a vegetar. A nova planta de tres folhas, comparada com a de Rumphio, não me pareceo ser totalmente huma Moscadeira da verdadeira especie, da qual me tinha M. Aubry mostrado, em Bengala plantas, e fructos seccos. Tive lugar de crer que esta planta não adherente á Noz, que elle tocava, segundo o processo verbal, por ser extraordinario, que hum fructo lance huma haste de 4 polegadas e meia de alto, e tres linhas de circumferencia por

bai-

baixo sem ter raizes. Pareceo-me ser este fructo huma Moscada, semelhante ás que se vendem em Keida. Tambem havião Nozes d'Areca, das quaes huma foi reconhecida ser tal ao gosto; outra porém tinha, em lugar de radicula, e germen, corpos estranhos.

Exponho estes factos sómente ás pessoas, que ouvírão dizer que eu tinha regado a planta, e as bagas com agua quente, e como se desenganaráõ os que não forem meus superiores, conhecidos pelas peças enviadas á Companhia, ou pela relação do acontecido? Mas a quem se persuadirá que hum homem, ao qual o amor das plantas fez viajar, duas vezes, mais de duas mil leguas, distante de sua patria, fez correr as matas de Guiena debaixo do risco de ser assasinado, envenenado, picado das cobras, etc. fará morrer huma arvore que seus amigos, sua patria, e toda a Europa em fim quereria ver, e possuir. Não desejaria eu por ventura participar a gloria de ter com ella enriquecido nossas Colonias? Que homem haverá, principalmente viajeiro, que não deseje ser citado na posteridade por ter sido util á sua patria, aos homens em geral, cujo sentimento, tendo sido a origem de muitas cousas uteis, senão deve estranhar: Qualquer destes motivos será mil vezes mais poderoso em toda a minha vida para me fazer obrar, que qualquer vingança. Ainda passárão a suppor outro motivo mais vil, e foi

que

que eu estava sobornado pelos Hollandezes. Se eu tivesse provas reaes do Author desta injustiça atros, eu o accusaria em juizo. Se assim tivesse sido, a recompensa deveria ser proporcionada ao serviço, e a minha fortuna mostraria os signaes deste reconhecimento. A final, desafio ao calumniador, a que mostre os meios da sua fortuna tão puros, como os meus, visto que ambos partimos do mesmo ponto. Se necessitasse de mais provas, me bastaria o pouco successo, que se tem tido com milhares de Moscadeiras, que ao depois desse tempo tem vindo. Volto ao facto; para servir a historia da Moscadeira nas Colonias.

Tem-se continuado a fazer diversas tentativas, para se terem Especierias finas, e todos os navios, cujo destino podia favorecer este projecto, tiverão recomendações, e instrucções relativas á sua aquisição. Sómente fallarei das expedições, que tiverão algum successo, vindo ao conhecimento do público Nacional, e Estrangeiro.

A corveta *Estrella da manhã*, commandada por M. Etchevery, sahida da Ilha de França, voltou a ella em 1770 com huma grande quantidade de grãos, e plantas de Girofeiros, e Moscadeiras apanhadas, dizem, em Gilolo nas Ilhas visinhas. A fragata do Rei a *Ilha de França*, commandada por M. Coetivi, e a corveta a *Necessaria*, commandada por M. Corde, encarregada das mesmas instrucções, voltárão em 1772 com muitas plantas,

grãos

grãos de Moscadeiras , e Girofeiros , vindas do mesmo modo de Gilolo , e seus arredores.

Na ultima edição d'huma obra mui curiosa , e bem escripta , que só , para ser lida com confiança , lhe falta citar os Authores , de que copiou a sua maior parte , pertende que, aos 24 de Junho de 1770 , se trouxera á Ilha de França 400 Moscadeiras , 10 mil Moscadas proprias a germinar , e 70 plantas de Girofeiros , hum caixão de plantas já germinadas , cuja riqueza se espalhou por todos os Colonos , para experimentarem todas as terras , e todas as expozições. A maior parte destas plantas acabárão , e o resto provavelmente não darão fructo. Ora se nos tivessem trazido á Europa algumas destas Moscadas , e Moscadeiras , para vermos , se se podião criar nas estufas , como aconteceo com o Caffé , e ao menos , para as metter nos nossos Hervarios , toda quanta despeza se tem feito , á trinta annos , teria servido , pelo menos , de augmentar os nossos conhecimentos Botanicos , de satisfazer a curiosidade , ficando a final alguma cousa destas tentativas. Talvez no anno de 1772 consigamos isto.

Ouvi dizer a algumas pessoas , que o defunto Rei Luiz XV. , e a Academia das Sciencias tinhão recebido Moscadas genuinas , que as annunciárão , como proprias a serem plantadas , o que , tendo-se feito com todo o cuidado , apodrecêrão. Não faltou , quem suppozesse pelo exame

de algumas fructas, que estas tinhão sido tiradas da agua ardente, pelo pouco cheiro, que tinhão. Tudo isto nos faz crer, que até agora senão tem podido encontrar a Moscada genuina em estado de germinar, nem plantas da Moscadeira do commercio: que as Moscadas, e Moscadeiras, que trouxerão os Argonautas da Moscada, erão silvestres, de que abundão as Ilhas do Archipelago Indiano, e que muitas destas Moscadas, que nos vem da Asia, são a commum de Filippinas, Manilha, Molucas, e Keida, nas costas do Malabar, que se vendem recentes nos mercados da India, do mesmo modo que nos lugares precedentes. Os Hollandezes não destruírão as inuteis ao commercio, por falta de sua qualidade, e para se procurarem estas, não se precisa de coragem, e de trabalho. Segundo diz Rumphio, quanto mais se está distante de Banda, mais a Moscadeira he selvagem, e as suas Nozes más. São tambem mais pequenas, e menos perfeitas. Gilolo parece distar de Banda 60, ou 80 leguas.

Os factos relativos ao Girofeiro com pouca differença parecem ser os mesmos que os das Moscadeiras; por onde as reflexões, que precedem, lhe são do mesmo modo applicaveis. A genuina especie do verdadeiro Girofe sómente se cultiva nas tres Ilhas proximas d'Amboino, se bem todas as Ilhas do Archipelago tem Girofeiros silvestres, que os Hollandezes não quizerão destruir, porque não dão Girofe mercantil.

Sem

Sem dúvida o Governo se arrependerá das despezas, que lhe obrigárão a fazer á 30 annos os que o persuadírão da sua possibilidade, e proveitos do bom successo deste projecto, que como se vio acima, se devia reservar para outro tempo, e commetter-se a pessoas que o examinassem, e não a empreiteiros, ou interessados, que não allegavão experiencias bem contestadas da possibilidade de se conseguir a legitima Moscadeira, de a fazer nascer, multiplicar, e dar fructos nas Colonias, finalmente; de a conservar por muitos annos contra a intemperie dos climas, furacões de ventos, e outros accidentes frequentes.

M. de Bourbonnais, que se lembrou de quasi todos os projectos uteis, que possuia as qualidades necessarias para bem conseguir os que julgasse possiveis, e ao qual ouvi em muitas Colonias atribuir ametade do mais util, que nellas se tem feito, tambem se occupou deste das Especierias, mas com prudencia, e economia. Querendo antes segurar-se da possibilidade de cultivar estas arvores preciosas em nossas Colonias, fez trazer do Malabar para a Ilha de França a Caneleira, a Pipereira de Mahe, e o Mirabolano; mas, sobrevindo a guerra, não póde seguir as suas tentativas. A Caneleira, e Pipereira ainda existião em Moka no anno de 1763, mas sem florecer, a pezar do trabalho que tive. Tambem havia o Myrabolano em Montplaisir, que não floreceo, assim como as ante-

ce-

cedentes, e era huma grande arvore. M. Godcheu me mandou novas plantas da Caneleira de Ceilão, que a cultivei de maneira que em cinco annos deo flores, e fructos. As bagas destas arvores a multiplicárão, e formárão mudas, que se espalhárão pela Ilha, e ainda se enviárão á França, onde nascêrão bem, e se remettêrão para Caiena. Estas são as Especierias, que promettem, ou dão esperanças de algum successo bom.

Todos os factos, e reflexões, que se acabão de ler, nos mostrão, quanto serião uteis projectos iguaes aos das Especierias finas, se estes fossem examinados por pessoas capazes de julgar destas emprezas, instruidas por viagens de commercio, lição de tudo, quanto se tem escripto neste genero, que possuissem os principios, e a prática da Agricultura; visto necessitar-se da reunião de todos estes conhecimentos para se decidir da possibilidade dos meios, dos obstaculos, das vantagens, dos projectos d'Agricultura, e do commercio; e cada membro deve ser consultado antes separadamente, e ao depois em Junta, sem que hajão de ter a menor pertenção aos proveitos do projecto.

MEMORIA IV.

Candid and Impartial considerations on the nature of the sugar trade a pag. 128, et sequentibus.

ANONYMA.

COmo esta Ilha no estado, em que ora está; abunda (como se já observou) de grande variedade de differentes sortes de madeiras, todas as quaes se julga serem excellentes, em suas respectivas qualidades, póde talvez merecer alguma consideração no primeiro estabelecimento da Colonia nomear officiaes proprios, para segurar todas as vantagens, que desta circumstancia podem provir ao público. Não se pretende, certamente, que os primeiros plantadores fiquem privados do uso necessario de todas as castas de madeiras para edificios, e utensilios; porém que estas se cortem com methodo, e discripção, e especialmente, porque os homens prudentes de todas as outras nações contra cousa alguma tem clamado, com mais vehemencia, do que contra o promiscuo ruinoso estrago dos matos, sem algum respeito ao interesse geral, ou a menor attenção ao da posteri-

dade. Por esse methodo o Paiz póde ser regular, e convenientemente roçado, e roteado, e como, pela natureza do terreno, e clima, a vegetação he em extremo apressada, póde-se manter huma successão de arvores uteis. Por esse meio se forneceráõ importantes carregações de bellas madeiras para o uso dos ensambladores, entalhadores, e marceneiros; conseguir-se-hão na maior perfeição os materiaes necessarios para tingir pannos, seda, e linhos, e se podem procurar em seu estado generico, e mais perfeito gráo de variedade, gommas, balsamos, e outras medicinas de custo, e efficazes. Com esta precaução a Nação economisará grandissimas sommas, que agora pagamos aos Estrangeiros: o melhoramento de nossas manufacturas se facilitará, e a exportação destas mercadorias volumosas servirá de grande beneficio á nossa navegação. Entregando a direcção destas cousas ao manejo de pessoas capazes, nasceráõ continuamente da experiencia novas luzes, e poderão fazer-se novas aquisições de ricas, e importantes plantas do Continente da America Meridional, da Africa, e mesmo das Indias Orientaes. O cuidado destas matas póde fornecer huma occupação propria, e facil para os Indios, na qual, se fossem criados nisso, seus filhos certamente se deleitarião, e os productos, provindos da exportação para a Europa, constituirião huma renda pública para manutenção das fortificações, e outras

despezas do Governo ; o que seria grande beneficio para os plantadores industriosos , e conciliaria por esse meio huma attenção constante , em suas assembleas , em preservar , e promover hum designio util igualmente a sua metropole , e a elles ; e , considerado neste ponto de vista , viria a ser hum exemplo util para estabelecimentos semelhantes em outras Colonias , e não se lhe seguiria inconveniente algum.

Em segundo lugar tomaremos a liberdade de observar , que ha ao menos a maior probabilidade de podermos cultivar nesta Ilha todas as Especierias valiosas das Indias Orientaes. Principiemos com a Canela. Dizem que ella cresce em algumas Ilhas mais das Indias Occidentaes , e o General *Codrington* teve já intentos de experimentar quanto se podia melhorar , cultivando a regularmente em sua Ilha de Barbuda. He universalmente assentado , que a casca , da que se chama em Tabago Caneleira brava , he sem comparação a melhor de todas as Indias Occidentaes , e ainda em seu estado presente póde tornar-se hum artigo de grande valor. A casca , preparada com cuidado , differe da das Indias Orientaes , em ser mais activa , e picante , em quanto nova , e , depois de guardada por algum tempo , perde esse picante , e adquire o gosto de Cravo. He precisamente a Especieria , que os Portuguezes chamão *Cravo do Maranhão* , os Francezes *Canele Ge-*

ro-

roflèe, e os Italianos *Canela Garofanata*. Faz-se consideravel venda desta mercadoria em Lisboa, Paris, e em toda a Italia. Esta qualidade de Especieria vem principalmente do Brazil, e os Portuguezes crem, que suas Caneleiras forão trazidas originariamente de Ceilão, quando estavão deposse della, mas que, pela alteração do terreno, e clima, degenerárão nesta casta de Especieria, e isto provavelmente póde ser verdade. Com tudo, pela sua grandeza, e número, parece não haver dúvida, que as Caneleiras, que actualmente crescem em Tabago, he producção natural dessa Ilha, e o que nos importa, he conhecer, que melhoramentos se lhes póde fazer.

Talvez pareça hum pouco novo, mas esperamos mostrar-se muito provavel, que a unica differença da Canela nasce da cultura. Em primeiro lugar concordão, tanto os Hollandezes, como os Portuguezes, que não ha menos de dez qualidades differentes de Canelas na Ilha de Ceilão, o que mostra evidentissimamente, que esta planta em toda a parte he sujeita a variar, segundo as circumstancias do terreno, e exposição. Em segundo lugar concordão que ainda a mais bella, e primeira casta de Caneleira não conserva suas grandes qualidades mais de dezesete, dezoito, ou, quando muito, vinte annos. A razão, que para isto assignão os Hollandezes, he que a Camphora, ficando a arvore mais velha, levanta-se

em

em tanta quantidade, que penetra a casca, altera seu sabor, o que dá muito bem a razão do differente gosto da Canela do Brazil, e Tabago, pois as arvores devem ter ao menos cinco vezes mais do que a idade propria. Em terceiro lugar confessa-se, que a Canela mais bella, e excellente, he a das arvores novas, plantadas em vales, visinhos á borda do mar, cubertos naturalmente de area branca, onde ellas fiquem perfeitamente desassombradas, e expostas ao Sol o mais ardente; que, aos cinco annos, começão adescascar os ramos; e que a arvore continúa a produzir Canela fina, e excellente pelo espaço de annos já mencionados. Cortão-na então pela raiz, de onde em hum, ou dous annos arrebenta de novo, e em cinco, ou seis annos principião a escascar as novas plantas. Ha outras circumstancias, que he mais necessario advertir, e vem a ser, que a verdadeira Canela he a casca interior dos ramos crescidos á grandeza competente, e que, separada, e exposta a seccar, he de côr verde, e não tem cheiro, mas exhaladas as particulas aquosas, e annelada a casca do modo que a recebemos, muda a côr, e o cheiro da Canela se augmenta gradualmente. Que nos ha de pois estorvar de tentarmos cultivar a Canela, que a natureza parece ter produzido em tanta perfeição em Tabago, como em Ceilão.

Em segundo lugar, mencionamos, que a

No-

Nogueira Moscada assim como a Caneleira, he natural desta Ilha: e como já observamos, dizem, que he má, e inferior, em qualidade, á mesma casta de Especieria, que ha nas Indias Orientaes, ou, ao menos, a que de lá nos vem. Não podemos duvidar do facto, isto he, de que se dê aqui a Noz Moscada, porque o achamos affirmado em hum livro offerecido a Mr. de Beveren, então Governador de Tabago. Quem inventasse semelhante falsidade, se atreveria apenas a repetilla, não só a huma pessoa respeitavel, mas á pessoa do mundo, que devia ter o mais claro conhecimento, de que isto era falso. He tradição corrente em Guadalupe, que hum dos Hollandezes furagidos, que fugio do Brazil para alli, trouxe com sigo, e plantou nesta Ilha huma Nogueira Moscada, a qual cresceo, e floreceo; mas, antes de dar fructo, outro Hollandez zeloso do interesse de sua patria, cortou-a, e destruio-a. Duvidou-se desde esse tempo, entre os Francezes, se esta arvore crescia originariamente no Brazil, ou se o Hollandez, que a plantou, a tinha trazido das Indias Orientaes. O derradeiro sentimento parece ser mais provavel, pois não temos noticia, de que cresção no Brasil Moscadeiras. Com tudo não temos occasião de a transportar para esta Ilha, ou do Brasil, se lá a houvesse, ou das Indias Orientaes, senão houvesse. A Moscadeira, que cresce naturalmente em

Tabago, he com toda a probabilidade mui verdadeira, e pode, com devido cuidado, e trabalho, fazer-se de tanto valor, como as que crescem em qualquer outra parte, porque he certo, que onde ha Nozes Moscadas, ha algumas bravias, ou como alguns as chamão montesinhas, que são mais compridas, e maiores, porém muito inferiores em sabor á verdadeira Noz Moscada; o ponto he, conhecer, como se podem remediar estes defeitos, ou por outras palavras, em que consiste a differença entre a Noz Moscada silvestre, insipida, e inutil, e a que he verdadeira, aromatica, e por conseguinte valiosa Especieria.

As Nozes Moscadas, que os Hollandezes trazem á Europa, crescem nas Ilhas de Banda, que são seis em número, mas os Hollandezes á muito tempo limitárão as plantações de Nozes Moscadas a tres dellas sómente, e tomárão todas as precauções, que se podem imaginar, para as estorvar de serem cultivadas em outra parte, com o fim de encerrarem em sua companhia os lucros, que provém desta rica Especieria. A verdadeira Noz Moscada he do tamanho, e altura de huma Pereira, com menos ramos, com as folhas porém mais largas, e maiores. As Nozes Moscadas plantão-se em cercados, ou parques, em ordem regular, e com muito trabalho, e industria se conservão livres de todas as hervas, ou plantas, que lhe exhaurão a nutrição, ou para fallar mais in-

tel-

telligivelmente são cuidadas com a mesma diligencia, que huma rua de Cacáes. Além disto são defendidas pela parte de fóra por huma, ou duas fileiras de arvores mais altas, que as segurão dos repentinos tufões, e do ar do mar, os quaes sem isto as prejudicarião.

Ellas dão tres colheitas por anno, a primeira he no fim de Março, e principio de Abril, o producto he pequeno, pois consta sómente das que estão inteiramente maduras, ou caidas; mas estas são as melhores, tanto em quanto á Noz, como em quanto ao macis. A segunda he a grande colheita, no fim de Julho, e principio de Agosto; nella se apanhão todas, as que estão maduras. A terceira he em Novembro, e he propriamente respigar, porque se apanhão todas, as que ficão na arvore. Depois de apanhadas, se lhe tirão com huma navalha as cascas externas, que se assemelhão ás das Nozes; tira-se a cubertura interior, que he o macis, depois com grande cuidado, e com todo quanto he possivel, o qual he d'hum carmesim brilhante, mas, seccando-se com cautela, faz-se de hum amarello trigueiro, transparente, fragil, resplandecente, oleoso, e d'huma fragrancia aromatica agradavel. A Noz, despojada de ambas as cuberturas; expõe-se ao Sol por hum dia para se seccar, e esta operação conclue-se em tres, ou quatro dias mais, expondo-as, bem que em distancia conveniente, ao calor do fogo. En-

tão a casca, que he delgada, e tem adherente a si huma pellicula muito ligeira, separa-se, e tira-se fora o miolo, ou Noz Moscada. Secca-se tudo igualmente com muito cuidado, e depois de secco, põe-se as Nozes por pequenas parcellas em cestos de vimes, nos quaes se mergulhão n'huma dissolução forte de cal, feita com conchas calcinadas, misturadas com agua do mar. O grande segredo está em as prepararem assim, de sorte que fiquem livres de apodrecer, de ser comidas dos bichos, ou de perderem sua virtude pela humidade do ar do mar, quando se transportão para a Europa.

Desta relação podemos racionalmente concluir, que, sendo a Moscadeira huma planta delicada, deve seu excellente aroma a ser cultivada industriosamente, com grande cautela, e em terreno appropriado. Deve tambem observar-se, que ainda nos cercados ha Moscadeiras, que produzem Nozes compridas, e mal figuradas, com muito pouco cheiro, as quaes se chamão Nozes Moscadas machas; e pelo contrario o fructo redondo aromatico, que se traz para a Europa, chama-se Noz Moscada femea. Os mais pequenos dos cercados, ou parques de Nozes Moscadas, não contém mais d'hum quarto de acre Inglez; porém os maiores abrangem tres, quatro, ou cinco vezes tanto. Toda a quantidade, obtida nas tres colheitas, e em huma estação favoravel, raras vezes mon-

monta a mais de trezentas toneladas de Nozes Moscadas, esetenta até oitenta toneladas do macis. Por esta relação succinta da natureza, e methodo de cultivar esta preciosa Especieria, se conhecerá claramente, que valêrá o bom trabalho, e despeza de se experimentar, se pelo mesmo methodo a Nogueira Moscada brava, segundo a chamão em Tabago, não se póde aperfeiçoar, e melhorar, a ponto de adquirir gradualmente toda a virtude, e cheiro da verdadeira Especieria. Podem sem dúvida occorrer muitas difficuldades, tanto na cultivação, como na preparação, mas o vigor, a sagacidade, a infatigavel diligencia dos plantadores Britannicos, probabilissimamente as vencerão todas.

He preciso confessar, que não temos noticia que a arvore que produz o Cravo cresça, ou nesta, ou n'alguma outra Ilha da America. Não he com tudo impossivel, que, sendo as producções de Tabago examinadas mais attentamente por pessoas capazes, venhamos a achar, que a natureza produzio aqui esta Especieria, assim como as mais. Não deve fazer grande pezo, e na verdade nenhum, e esta supposição, que se menciona sómente para mover a fazer-se alguma indagação. Mas se dermos, que o Cravo não cresça aqui, não obstante isto nos podemos aventurar a affirmar, que, considerando-se a natureza do terreno, e clima, juntamente com a grandeza, e situação da Ilha, a producção natural de outras Especierias, e

o sabor de Cravo, que se diz predominar nellas, não fica de todo improvavel, que se o Cravo fosse introduzido aqui, medraria muito. Não será desarrosoado asseverar, que se póde introduzir, e sem muita dificuldade, quando consideremos, que esta planta se póde obter de Borneo, Ceram, Mindanao, e talvez de outros lugares, sem permissão dos Hollandezes. Elles na verdade tem presentemente a posse exclusiva do commercio das Especierias, e devem isto, assim como muitas de suas vantagens, a hum cuidado muito recommendavel, industria infatigavel, e constante circumspecção. Pois como por huma parte tem lhes custado, quanto não se póde expressar, o conseguir, e preservar a perfeição destes valiosos generos por meio de huma habil cultura; assim por outro lado tem tido pouco menor trabalho em extirpar estes preciosos vegetaes nos lugares, em que os tinha a natureza produzido, mas onde elles achavão em extremo difficultoso, senão fosse impossivel, limitar sua producção sómente a seu proprio lucro. Parece pois não haver causa justa de os não imitarmos, quanto for conveniente, nem ser injustiça politica desagrilhoar, se o poder-mos fazer, para nosso proprio beneficio, alguns dos dons da natureza, que elles pelo mesmo motivo desejão conservar em posse exclusiva.

A arvore, que produz o Cravo, dizem ser semelhante a huma oliveira, redondeada, com huma

ma cortiça liza lustrosa, elevando-se até á altura de seis, ou sete pés, e lançando então ramos, que rematão em ponta, e formão a final huma casta de pyramide. As folhas tem a figura das do Louro, mas são menores, de verde negro carregado de huma parte, e da outra de hum verde amarellado mais claro. Os calices da flor formão o que se chama Cravo, o qual he tambem conhecido, que não precisa descrever-se, e de côr verde muito viva antes de maduro, toma então hum matiz carmezim brilhante, e de trigueiro se torna denegrido, quando está preparado. As folhas nascem regularmente aos lados das novas vergonteas, em cuja extremidade pendem em cachos as flores, e por conseguinte os Cravos. Esta noticia he succinta, mas espero que seja intelligivel, tanto quanto nos importa; os que se quizerem instruir mais miudamente, podem recorrer a Escritores Botanicos, e particularmente a huma obra publicada á pouco na Hollanda, na qual encontrarão tudo, o que desejarem, e assim se convencerão mais effectivamente, que, o que se já affirmou he exactamente conforme á verdade.

Os Girofeiros, assim como as Moscadeiras, se plantão em pequenos cercados, e se cultivão com todo o cuidado, e attenção possivel. Escolhe-se com grande habilidade o terreno, e exposição, e conserva se toda a terra continuamente limpa de hervas, plantas, e arbustos. Alguns Escri-

critores antigos nos dizem , que esta planta he tão quente por natureza , que não permitte crescer por baixo de si cousa alguma , mas o facto he realmente , como já estabelecemos. Não se consente crescer outro vegetal nos cercados destinados para os Girofeiros , porque estes os privaráõ de seu nutrimento , e diminuiráõ a fortaleza , e perfeição da Especiaria, a qual bem que derive da natureza sua fórma , e textura , deve muita parte de sua delicada fragrancia , e cheiro , assim como as outras Especiarias , á cultura , e á arte; e á assidua attenção , que se põem em plantalla , preservalla , apanhalla , e preparalla , sem o que não teria , ou conseguido , ou conservado esse gráo de excellencia , que tem subsistido por seculos.

A colheita dos Girofes , segundo o adiantamento , ou atrazamento da estação , se faz no meado do mez de Outubro , por todo o Novembro , e ainda até o meio de Dezembro. A noção commum , de que os sacodem , e assim os derribão das arvores , he absolutamente falsa , pelo contrario apanhão se com muita attenção , e precaução. Elles trepão na arvore , e colhem com as mãos os cachos , que lhes ficão em alcance , e os põem em cestos. Para apanharem o resto , servem-se de canas compridas com hum pequeno gancho na ponta , com as quaes varejão os cachos , porém com todo o cuidado possivel , por evitarem que se quebre a extremidade das vergonteas , o que

dam,

damnificaria muito a arvore. Colhidos assim os Girofes em cestos, seccão-se com a mesma cautella, que se tem com as Nozes Moscadas, e depois de assim preparados escolhem-se tão cuidadosamente como ellas. Regeitão-se os que estão inteiramente verdes, e os que tem chegado a hum carmesim perfeito, pois huns, e outros se perderião na passagem. Aquelles, e sómente aquelles, que estão como devem ser, enfardão-se com o maior cuidado, e acarretão-se para os armazens da Companhia, onde ficão até o tempo, em que se vendem, ou embarcão para Batavia. Descobrem-se e practicão-se todos os methodos possiveis de prohibir o commercio particular, ou fraudulento, contra o qual o procedimento he o mais rigoroso, e as penas as mais severas; e todavia há casos, em que tudo isto he inefficaz. Os naturaes algumas vezes descobrem modos, e meios de os conduzir ás Ilhas visinhas, onde, bem que com grande segredo, os vendem a outros commerciantes Europeos. Nem he sem exemplo, que alguns dos criados da Companhia se tenhão arriscado, a pezar do perigo, a este trafego illicito, cuja somma com tudo isso não he muito consideravel.

A colheita he annual, não obstante dizerem alguns Escritores, que vem só huma vez em oito annos. Nos melhores annos podem produzir perto de dous mil bahars, o que anda por cousa de quinhentas, e cincoenta toneladas. N'hum anno

mui-

muito máo , não dão ametade dessa quantidade ; mas como se conservão sempre os armazens bem suppridos , vem usualmente a mesma quantidade para a Europa , pelo que nas vendas Hollandezas , e certamente em toda a India , o preço da Especiaria altera-se rarissimas vezes. O Girofe retem seu vigor por mais tempo , que a Canela , e a Noz Moscada , pois continúa a produzir abundantemente , em huma boa estação , pelo espaço de cincoenta , ou sessenta annos , e nas Molucas se não reputa velho hum Girofeiro , tendo menos de cem annos. Computa-se o número das arvores productivas , em todos os cercados , a duzentas e cincoenta mil , com exclusão das plantas novas , que servem para substituir as arvores velhas , quando deixarem de produzir.

Demorei-me muito neste objecto , em razão de sua extraordinaria importancia , posto que não seja inteiramente novo , pois a lembrança de cultivar as Especiarias do Oriente , nas Indias Occidentaes , segundo já se suggerio , á muito tempo occorreo tanto a nós , como aos Francezes , bem que nunca se tentasse , ou na verdade se pudesse tentar com tamanha esperança de successo , como nesta Ilha. Mas se não deve disfarçar , que , com quanto seja bella , e lisonjeira a apparencia , o projecto fica exposto a algumas objecções plausiveis , das quaes as mais importantes appresentarei imparcialmente , e pretenderei responder plena ,

na, e francamente. Inclino-me a fazer isto para que se veja, que esta proposta foi bem pezada, e maduramente examinada, antes de se offerecer aos olhos do público, e isto puramente para sua propria vantajem; e que os lucros de nossas novas adquisições podem fazer-se não só vantajosos, mas vantajosos com tanta promptidão, e vantajosos em tão differentes methodos, quanto he possivel. Porque não podemos inventar tantos, ou tão repentinos meios de reembolçar, mais especialmente com ajuda de nossas novas plantações, essa grande despeza, que a Nação tem feito para sustentar as antigas, porque este he o melhor meio de justificar essa medida, e de prevenir tambem a necessidade de entrar de novo em semelhantes despezas.

A primeira objecção he, que bem que Tabago fique mais ao Sul, ou antes mais proxima á linha, do que qualquer de nossas Ilhas, todavia não jaz tanto ao Sul, ou tão visinha á linha, como qualquer dos Paizes, que produzem estas Especierias. A' primeira vista deve conceder-se, que isto tem grande apparencia de razão, porem depois de examinar-se com rigor, e candura, não parecerá muito formidavel. Em primeiro lugar esta asserção toma por concedido mais do que sabemos, com alguma certeza; porque com quanto a objecção seja apresentada com verdade, a respeito dos lugares, de que conhecemos, que vem a mór parte das Especierias, com tudo, quem se atreverá

rá a affirmar , que ellas não cresção em alguma parte do Oriente , mais de dez gráos distante da linha ? Mas ainda suppondo ser isto verdade , a respeito das Indias Orientaes , he contrario aos factos , quanto ás Occidentaes , pois que se achárão em Tabago Canela , e Nozes Moscadas , e segundo a tradição dos Francezes , em Guadalupe. Se isto enfraquece a objecção , ainda muito mais se debilitará , se considerar-mos , que se já tem demonstrado por evidencia de factos , que as principaes qualidades das Especierias não são tanto filhas do clima , e do terreno , como do cuidado , e cultura. Nós temos actûalmente em Tabago duas das tres Especierias , em maneira , que se acaso se me póde permittir a expressão , a natureza entrou com seu quinhão , fez tudo o que sempre faz ; deo á luz os filhos , e agora reclama pela arte , e industria para lhes darem , se podemos fallar assim , huma educação conveniente. Para nós encorajar-mos a emprendella , consideremos , que se podião mencionar o gengibre , o assucar , e o anil , e muitas outras cousas , que são agora communs a ambas as Indias , principalmente pelo cuidado , e trabalhos , que com ellas tiverão ; e porque empregando-se os mesmos meios não podem seguir-se os mesmos effeitos , a respeito das Especierias ? Se esta objecção tivesse algum pezo real , teria á muito tempo parado nossas tentativas , mas se a experiencia nos mostra em alguns ca-

casos, que ella não tem realmente pezo algum; porque concluiriamos em seu favor contra outros? se-o interesse póde vencer a indolencia, e prejuizo a respeito desses generos, porque hum interesse superior nos não induziria a fazer esforços ainda maiores, a respeito de generos de valia ainda maior?

A segunda grande objecção he, que he muito geral esta proposição; que a natureza, ou antes a providencia espalhou suas bençãos, ou dons por differentes climas, e Paizes, que particularmente quanto ás Especierias, a Caneleira floresce em Ceylão, o Girofeiro nas Molucas, a Nogueira Moscada nas Ilhas de Banda; e que talvez a experiencia nos ensine, que excede o poder, e conseguintemente não póde conseguir a arte dos homens o alterar suas Leis, e fazer monopolio de seus beneficios. Esta, como a primeira, presume o que se deveria primeiro provar incontestavelmente, e toma por fundamento huma supposição em vez de hum facto. Pois bem que seja verdade, que a Canela, Cravo, e Noz Moscada, nos venhão, e tenhão sempre vindo de differentes lugares, com tudo não ha razão de concluir dahi, que isto procede de huma Lei da natureza; ou que a providencia nunca designou, que estas Especierias se produzissem em outra parte. Se podemos acreditar escritores de grande authoridade, e ainda alguns, que forão testemunhas oculares;

to-

todas estas tres qualidades de Especierias se encontrão actualmente na Ilha de Borneo. Duas dellas, se diz, produzem-se na maior perfeição, na Ilha de Mindanao, huma das Philipinas. Qanto mais que, bem que o Cravo cresça naturalmente nas Ilhas Molucas, ou de Maluco, e fosse de lá trazido pela primeira vez para a Europa pelos Portuguezes, o que produzio a descuberta da nova derrota para as Indias Orientaes, pelo estreito de Magalhães, pelo desejo, que os Hespanhoes tinhão de ter parte nesse rico commercio; com tudo, depois que os Hollandezes desapossarão ambas essas Nações, julgárão conveniente para seus interesses, sem respeitar esta supposta lei da natureza, não só removello, mas extirpallo dessas Ilhas, e o plantárão em Amboyno, onde cresce muito bem, e onde provavelmente nunca teria crescido, a não ser levado para lá desta maneira. Pelo mesmo principio restringírão a Nogueira Moscada, que se dava em todas as seis Ilhas de Banda, sómente a tres; e o que vem mais ao caso, começárão á mais de quarenta annos, e talvez o tem completado neste tempo, a remover as Nogueiras Moscadas para Amboyno. He certo, que não forão primeiramente bem succedidos nesta tentativa; pelo que suspeitou-se, que o mesmo terreno não era proprio para ambas as qualidades de Especierias. Com tudo o espirito de preseverança dos Hollandezes não se moveo com esta suggestão. Elles julgá-

gárão que podião haver outras causas desta falha; as quaes tendo indagado, e removido, a Noz Moscada, e Cravo sempre depois se cultivárão com igual facilidade, e successo em Amboyno. Como elles erão, e ainda são, inteiramente senhores do commercio da Canela em Ceylão, e não podião ter porspecto racionavel de serem tão senhores delle, se intentassem cultivar essa Especieria em outra parte, prudentissimamente a deixárão onde estava. Assim por huma breve discussão desta objecção o leitor tem presentes razões novas, mais fortes, e concludentes, do que se lhe antes offerecêrão, em favor de nossas tentativas de melhorar as duas qualidades de Especierias, que já ha em nossa Ilha de Tabago, e introduzir-lhe a terceira.

A terceira objecção he, que ainda supposto este systema practicavel, parece muito extenso para a pequena Ilha de Tabago; e por isso talvez se podesse obter mais, aspirando a menos. Em resposta devemos advertir, que se for verdadeira a posição, ou these primeira, a excellencia geral de todas as qualidades de Especierias, depende principalmente da cultura, em hum terreno, e clima appropriados; seguir-se-ha então, que pequena como he a Ilha de Tabago, achar-se-ha nella muita mais terra, do que a sufficiente para todos os fins, que mencionamos. He certo, que a Ilha de Amboyno he maior, que a de

Ta-

Tabago , porém he só huma pequenissima parte dessa Ilha , que he occupada pelos parques de Girofeiros , e Nogueiras Moscadas ; e além dos habitantes Hollandezes , ha cincoenta , ou sessenta mil naturaes , que lhes são na verdade sujeitos , mas que tirão sua subsistencia de outras producções da terra , e do mar , e não das Especierias. Isto em menor grão succederia em Tabago ; pois ainda que , sem dúvida , hajão nella consideraveis tractos , que , quanto a terreno , e exposição , sejão proprios para Canela , e Cravo , com tudo podem haver outros , e muito maiores , improprios para esse intento ; e que conseguintemente se podem destinar para algodão , Cacáo , assucar , ou outros generos , que estamos igualmente certos , se podem alli produzir , e fazer-se muito consideraveis , ainda que , considerados a quantidade das terras , e número de braços , não cheguem á grande somma. Quanto ao Cravo , se a Ilha da Pequena Tabago , tiver da natureza , ou se lhe puder fornecer pela industria , e arte hum , terreno capaz de o produzir ; ha mais terra ainda nesse pequeno lugar ; do que a que empregão nisso os Hollandezes , incluindo as habitações dos escravos , que são destinados á sua cultura ; cujo número , digamos de passagem , anda abaixo de tres mil ; e deve passar longo tempo com todo nosso cúidado , antes de precisar-mos de tantos. Mas a principal razão de propôr hum sistema tão exten-

so

so he, que o tempo, trabalhos, e despesa, precisos para fazer a experiencia a respeito de qualquer das Especierias, cresceráõ muito pouco tentando-se a cultura de todas ellas; e se se achar, que a primeita objecção tem realmente algum peso, poderemos conhecer, qual destas Especierias se póde alli cultivar em perfeição, e talvez se não possa descobrir isto por outro meio. Ajuntese a isto, que Tabago he maior que todas, á excepção sómente da Jamaica; e com tudo em cada huma destas Ilhas cultivamos varias producções differentes, sem algum inconveniente, e os melhores juizos tem pensado, que ainda nellas ha lugar para introduzir mais.

MEMORIA V.

PARECER POLITICO, CIVIL, E ECONOMICO,

E

SUBTIL DISCURSO

De Duarte Ribeiro de Macedo, Ministro d'ElRei de Portugal na Corte de França sobre a possibilidade da transplantação das arvores, e plantas da Azia, para a America. Expondo as utilidades, que podem resultar ao reino da execução deste pensamento: os meios com que facilmente se póde praticar: e respondendo aos argumentos, que se podessem ponderar para se julgar impossivel, ou damnoso ao mesmo Reino. Feito no anno de 1675.

Tive correspondencia em París com Milord Montegu, Embaixador d'ElRei de Gram-Bretanha naquella Corte, sobrinho de Milord Montegu, que na de Lisboa assistio ao Tratado de Paz feito com Castella; e em huma occasião em que largamente disputámos sobre as Colonias Inglezas na Virginia,

e

e Portugueza n'America , me contou , que a primeira vez , que ElRei seu Senhor víra o páo , a que os Portuguezes chamão Cravo , dissera na presença de varios vassallos , que só seu cunhado , ElRei de Portugal , tinha os necessarios meios , para poder ser rico , e destruir os Hollandezes. E desejando eu examinar a razão desta notavel proposição , nos interrompeo a prática huma visita , que a este tempo chegou.

Assistía no mesmo tempo em París por Embaixador dos Estados de Hollanda Grogio , prático , e entendido sujeito , que já tinha sido Embaixador do Estado em Suecia , filho de Flugo Grogio , hum dos mais celebres escriptores deste seculo. Tive com elle boa amizade , e foi hum dos Ministros Estrangeiros com quem mais communiquei.

Fallámos hum dia nas cousas do nosso Brazil ; e depois de confessar o grande valor com que os Portuguezes havião delle expulsado os Hollandezes , apontou differentes causas que concorrêrão , e nos ajudárão a dar ditoso fim a tão grande acção. Huma das quaes me disse ter sido solicitar a Companhia da India occultamente a ruina da Companhia Occidental : e outra comprar as acções que pertendião ter contra nós , e ajustar comnosco a Paz.

Esta preposição de Grocio despertou em mim o desejo de querer saber a razão em que

ella se fundava, e a d'ElRei de Inglaterra: persuadindo-me, que ambas terião o mesmo fundamento: e que pela igual razão, que S. A. por ser Senhor do Brazil, podia destruir na opinião d'ElRei Britanico os Hollandezes, poderia a Companhia Occidental destruir a da India, por ser senhora do Brazil. Que esta causa devia ser occulta, visto que esta procurára a ruina daquella, como affirmava Grocio.

Foi facil perguntar a Milord Montegu a razão: e sem reparo algum me disse o mesmo que eu ajuizava; mas com hum fortissimo argumento. O páo Cravo tem figura de Canela, e cheiro de Cravo: collige-se, que a terra que produz este, produzirá aquella: e sendo estas as duas melhores drogas, de que os Hollandezes tirão hum cabedal extraordinario: a produzir-se no Maranhão, poderão os Portuguezes transportallos á Europa, e vendellas por tal preço, que não faça conta aos Hollandezes trazellas da India; e percão por consequencia o grande enteresse, que dellas lhes resulta.

Não me pareceo conveniente fazer a Grocio repetição desta prática; porque sendo, como era, sabio, me não daria verdadeira resposta; e entraria no ciume de que eu alcançando a noticia desta preciosidade, e importante segredo, o participaria á minha Corte, e prejudicaria á sua.

Achava-se em París o Conde de Marlot, Ca-

va-

valheiro Hollandez, naturalisado, e casado havia já muitos annos em França, que ElRei depois da guerra mandou prender no castello de Ambeça, por haver desconfiança de se communicar com o Principe de Orange: e aproveitando-me da occasião de ter hum seu filho servido em Portugal, no regimento do Conde Schomberg, de quem era amigo, tomei com elle conhecimento: e como este fidalgo presenciou a prática que tive com Grocio, com quem elle de ordinario jantava: hum dia conversando com elle lhe lembrei o que aquelle Ministro me dissera; e lhe pedi perguntasse a Grocio a razão, por que a Companhia Oriental procurava a ruina da Occidental; mostrando-lhe levemente, que a coriosidade he quem pertendia saber.

Fez o Conde a pergunta sem lhe fallar em mim; e Grocio lhe deo a resposta, sem reparo. O que na verdade procedeo, ou de ter sido feita depois de jantar, ou porque a occurrencia de muitos negocios, que elle então trazia entre mãos, o faria naquella hora não reflectir na pergunta, nem acautelar-se de quem a fazia.

Disse, que os feitores da Companhia Occidental havião cultivado Anil, e Noz Moscada no Brazil; e era tal a disposição do seu terreno para a prudução destas duas drogas, que a Companhia entrára no justo receio de que o Brazil podesse produzir tudo o mais, que navegavão do Orien-

te,

te , e por consequencia perderia esta Companhia todo o commercio.

A proposição d'ElRei de Gram-Bretanha , e o receio da Companhia Hollandeza no Oriente , me fez cuidar que tinha descoberto a pedra fylosofal. Porque não ha dúvida , que se o Brazil produzir Canela , Pimenta , Cravo , e mais plantas que a natureza produz , e cultiva a arte no Oriente , serão os seus enteresses menos custosos , e mais uteis , que as riquezas do Perû , e Sofalla. Conduzir-se-hão com dous mezes de navegação a Lisboa , e a esta cidade as viráõ buscar todas as nações da Europa , attrahidas de sua boa qualidade , e modico preço porque as podem levar , deixando boa conveniencia , por ter sido muito tenue o da primeira compra. Do mesmo modo que principiou o do Oriente : e com menos incommodos , porque não ha de custar sangue a cultura ; nem serão tantos os naufragios , como tem custado as da India.

Não necessita este interesse para acreditar-se : e só carece della a supposição , de que o Brazil produzirá com abundancia , e boa qualidade todos estes promettidos fructos. Não tem isto a meu ver alguma dúvida. Assim o mostrarei pelas seguintes conclusões.

Prova-se com a razão , e experiencia a possibilidade de transplantar os fructos das terras da India , para as d'America Portugueza.

Todos os principios de fylosofia natural mostrão , que tudo quanto a natureza produz nas terras que correm da linha Equinocial , ao Tropico de Cancro , produzirá nas terras , que correm da linha ao de Capricornio. A natureza produz todas aquellas plantas na India , nas terras que correm da linha ao Tropico de Cancro : logo produzirá todas aquellas tambem nas terras do Brazil , que correm da linha ao Tropico de Capricornio. Deste sillogismo só a maior necessita de prova ; porque a menor he certa ; e a consequencia para ser infallivel basta provar-se aquella. Vamos a isso.

As causas naturaes das producções das plantas são o calor do Sol , e a humidade das terras : ambos estes requesitos são iguaes na distancia que comprehende ambos os Tropicos : logo todas as plantas que a natureza produz nas terras pertencentes áquelle Tropico , ha de gerar nas que pertencem a este. São principios de fylosofia natural.

A menor deste sillogismo he certa , por demonstração geografica , só com a differença dos tempos : porque quando o Sol corre da linha para o Tropico de Cancro , he inverno no de Capricornio : pelo conttrario he inverno no Tropico de

Ca-

Cancro , quando o Sol corre da linha para o de Capricornio. Assim o tem calculado a arte , e mostrado infallivel a experiencia. O trigo , que nas partes do Sul se colhe nos mezes de Dezembro , e Janeiro ; nas nossas terras se semea nestes mezes , e quando nestas se colhe , se lançe á terra naquellas.

Confirmo a prova desta primeira proposição , com hum exemplo a meu ver inquestionavel. A arvore que dá Coco , e he a planta em que a natureza se quiz mostrar mais fecunda de quantas se conhecem ; e de que os homens tirão utilidade em differentes usos , da-se no Oriente , e do mesmo modo em todas as terras que correm da linha ao Tropico de Capricornio ; e não se dá , nem cultiva em parte alguma fora do Tropico.

Ha outras plantas que se cultivão , e nascem entre os Tropicos com perfeição , que degenerão , quando por acaso nascem fora delles. Desta qualidade he o Algodão. E já a experiencia mostrou , que cultivado com cuidado no Brazil , chega á mesma perfeição , que o da India. Outras plantas ha que chegão á perfeição na Zona temperada aos Tropicos até 50 gráos, que inda produzem entre os Tropicos ; mas fora de 50 gráos degenerão.

A experiencia o tem mostrado nas vinhas , que por via de regra , nem entre os Tropicos , nem

nem fora dos 50 gráos chegão á perfeição necessaria para fazer-se bom vinho. Não especifico mais exemplos, suppondo que estes bastão para fazer certa a conclusão, de que as terras que correm da linha ao Tropico de Capricornio produziráõ as mesmas plantas, que produzem as que correm ao de Cancro.

A mesma experiencia tem mostrado a verdade desta conclusão por differentes effeitos de huns climas a outros na transplantação. O uso da seda, a fabrica, e creação dos Bichos se conheceo na Europa no Imperio de Justiniano pelos annos 540, em que dous Religiosos trouxerão do Oriente á Grecia o segredo de crear estes bichos, e a arte de tirar a seda: e hoje vemos as immensas riquezas, que com este exercicio adquirírão muitas cidades e provincias. Ha annos, que os Inglezes plantárão Amoreiras, e creárão bichos na Virginea, e já da sua producção se obrárão sedas em Londres, de que se vestio ElRei de Gram-Bretanha: e esperão os Inglezes tirar desta transplantação consideraveis interesses.

O Imperador Carlos V. mandou levar a Canarias plantas de vinhas do Rhim; e não só produzírão, mas com excesso melhorárão na bondade: sahindo melhor o vinho que se fez das uvas nas Canarias, do que o que se fez das mesmas no Rhim. Resultando desta transplantação ficarem aquellas ilhas as mais cultas, e ricas do Occeano: quando antes erão as mais indigentes. *Pro-*

Prova-se por varias experiencias, que nós temos feito, a facilidade da transplantação.

Passando das experiencias estranhas ás domesticas, que sempre se fizerão mais criveis dos incredulos. O Infante D. Henrique de inclita memoria, depois de descoberta a Ilha da Madeira, observando a bondade, e cultura que lhe referirão do seu terreno, mandou vir de Cecilia plantas de Assucar, e officiaes de engenho, para alli se fabricar; e foi tal a fertilidade, e bondade de sua producção, que he o assucar desta ilha o melhor do mundo.

Ha poucos annos viveo na cidade do Rio de Janeiro hum Portuguez natural de Ourem, que teve a curiosidade de mandar ir da ilha hum sacco de trigo, para experimentar se produzia nas vastas campinas daquelle continente: e para achar occasião opportuna entre as varias mutações daquelle clima, foi semeando todos os mezes, para conhecer o tempo conveniente, segundo a terra o abraçasse. E foi tal a producção resultante desta curiosidade, que sendo o trigo em outro tempo a droga que naquelle continente dava a quem o transportava maior lucro, he hoje o maior genero, que delle se extrahe.

O milho grosso foi achado na America, como sustento commum dos Indios, donde veio á Hes-

Hespanha. De Cadiz trouxe hum Portuguez do campo de Coimbra menos de hum alqueire, que semeou; e segundo dizião os lavradores daquelle campo, produzio com o excesso, que hoje senão ignora. E desta curiosidade particular de hum rustico, tem resultado a todo o reino a abundancia, utilidade, e lucro, que não se duvída. João Bottero escreve no liv. 8. cap. 1., que neste reino se plantou Gengibre, e produzíra com perfeição.

Finalmente os moradores da China (he o mais moderno exemplo) zelavão certa planta, que cultivavão. D. Francisco Mascarenhas, estando na India a pode alcançar, mando-a dispôr em Goa, donde no anno de 1635 a trouxe para Lisboa, e a pôz no jardim da sua quinta de Xabregas. Se então se soubera a producção desta nova planta, e a riquezas que nella trazia á sua patria, tivera razão de cuidar, que fazia algum serviço ao reino, não menos util, que o dos primeiros descobridores do Ouro. Hum Inglez prático me affirmou, que gastava Inglaterra todos os annos 80$ cruzados em laranjas da China. Discorra-se quantos gastará França, Hollanda, e todo o Norte: porque para todas estas partes se navega: e veja-se quanto se deve a hnma curiosidade.

Prova-se este pensamento com o que sobre esta materia escreve a Sociedade Real de Inglaterra, na sua historia.

Estando discorrendo sobre esta materia me veio á mão hum livro intitulado Sociedade Real de Inglaterra, escrito em lingua franceza: contém a historia de huma Academia, a que chamão Sociedade Real: cujo emprego he descobrir os segredos da Filosofia natural, pelas experiencias chimicas, e buscar a razão de todos os effeitos naturaes, que nos parece provirem de cousas occultas. Nesta academia se tem promettido grande premio a quem descobrir o meio de conhecer as alturas de Heste, a Oeste: e outro a quem fizer huma pendula com movimento seguro sobre o mar.

Lî este livro com a curiosidade a que convidava a materia: e senti muito achar nelle descuberto o segredo deste discurso: mas não foi só isto o que me penalisou; e me fez cuidar no perigo a que estão expostas as nossas Conquistas. Na part. 2. Ses. 28. tem o seguinte titulo. *As artes se podem melhorar pelas transplantações.*

Por tres especies de experiencias (diz o Author do livro) se póde aperfeiçoar esta obra. Primeiro transplantando de huma terra para outra, que seja da mesma situação a respeito do Ceo:

co-

como mostrão as experiencias do Oriente. E nenhuma razão de differença se póde dar, para que não produzão no poente, como no nascente do Sol: estando as terras debaixo da mesma influencia, e dos mais corpos celestes: a cuja visinhança se attribuem as producções do Oriente.

Até aqui o Author do livro sobre a transplantação de hum a outro clima da mesma natureza, e altura. No fim do dito Cap. continúa, dizendo, até agora todas as experiencias de transplantação se fizerão em flores, e plantas que servem de ornato aos jardins, mais por effeito de huma curiosidade agradavel, que de huma utilidade real: mas se acaso se principiar pelo do interesse, o proveito fará continuar as diligencias de forma, que se mostre pela riqueza percebida, o fructo de tão louvavel trabalho.

Para nos animar a esta empreza bastará ver o exemplo que nos dá a transplantação das Laranjeiras ha poucos annos trazidas por coriosidade da China a Portugal, e a conveniencia, que della tem resultado ao reino. Este mesmo livro nos persuade não só fazer as experiencias, mas com promptidão tal, que nos antecipemos aos Inglezes.

Tendo acabado este pensamento achei no Jornal de Carens de París de 3 de Junho de 1675. hum tratado do Jornal de Inglaterra, onde todos os mezes se faz patente o que a Sociedade Real tem descuberto: e fallando da arvore de Canela, diz

diz o Anthor Inglez, que elle conserva humas arvores, que lhe mandárão de Ceilão, recolhendo-as em estufa na entrada do inverno, e todo elle; lançando de tempo em tempo sobre ellas esterco de Pombos: que lança no verão huma flor branca, de agradavel cheiro, e que dá fructo negro, do feitio de Figueira.

Desta noticia se colhe que se póde vir de Ceilão a Inglaterra huma arvore de Canela, sem que os differentes climas de navegação a alterassem; e a arte conseguir por beneficio de huma estufa o conservalla em 25 gráos da parte do Norte: que muito mais indubitavelmente se produzirá na America. O certo he que todo o mundo está muito applicado a fazer experiencias, e que a demora que pozer-mos nesta nos causará hum damno irremediavel.

Prova-se que as terras da America Portugueza são as mais proprias para estas experiencias.

Não ha Principe no mundo, que tenha commodidade, como o de Portugal, para mandar fazer as experiencias desta idéa. He senhor de todo o Brazil, que actualmente principia no rio das Amasonas, que fica em 1 gráo da linha, até a Capitanía de S. Paulo, que está fora do Tropico de Capricornio, em que medeão mais de 700 le-

goas

goas de costa: cheias de portos capacissimos: terra cortada de muitos rios, e a mais sadia de toda a America. Differente desta felicidade he a que corre ao Norte, quasi toda contraria á saude, e vida dos homens. E nella se podem observar as transplantações de quanto se produz na India.

Poderão dizer os que seguem opinião contraria, que ElRei de Castella tem terras no mesmo continente, e não se lembra desta utilidade? Assim he, porque na costa do mar do Sul tem a mesma distancia: Porém além da natural pureza da nação Hespanhola, he certo, que aos Castelhanos não são tão faceis os meios de transplantar as plantas da India, como aos Portuguezes; nem do mar do Sul he facil a navegação das drogas, que aquella costa póde produzir. Da parte do Norte não tem o impedimento que ha na do Sul para produzir as mimosas plantas que se gerão na Europa.

Mostra-se o modo de executar esta experiencia.

Ordene Sua Magestade ao Vice-Rei da India, que faça recolher a Goa sementes, estacas, e pequenas arvores de todas as plantas, de que se conduzem os fructos por negocio para a Europa. As sementes em vidros bem tapados, as estacas em saccos de terra, encravadas até o meio, e as arvores em barris cheios de terra: assim se

tem

tem transplantado de humas a outras provincias as Laranjeiras: reparando-as com o possivel cuidado da inclemencia dos tempos.

Mande observar a parte em que melhor fructificão: se nos altos, ou baixos; sequeiros, ou humidos; campos, ou montanhas: a que situação do Sol, e ventos. E convide os homens instruidos na sua cultura, para que venhão ensinar a quem o ignora.

Que estando tudo prompto, faça sem perda de tempo partir huma náo, logo, que a monção o permittir, e venha em direitura á Bahia: e que o Governador desta faça com a maior brevidade conduzir em outra o Cravo, e Canela ao Maranhão, e faça repartir com igual diligencia as mais sementes, e plantas pelas terras, em que segundo suas qualidades se persuadir que melhor as abraçaráõ. Como por exemplo as que nascem em 11 gráos da parte do Norte, se plantaráõ nas terras que estão em 11 grãos da parte do Sul; guardando as sazões de primavera, e outono. E por maior cautéla se irão plantando todos os mezes nas luas novas, segundo o exemplo que referi do trigo plantado no Rio de Janeiro.

As sementes, estacas, ou arvores de Cravo, e Canela parece não será facil o conduzirem-se agora de Ceilão, donde vem a Canela mais fina, por estarem os Hollandezes de posse deste terreno; como tambem do commercio das Molucas;

cas : porém o premio , e o interesse costumão vencer maiores difficuldades. O Cravo póde conseguir-se pelos Portuguezes , que vão a Macáo , e estão moradores naquelle Reino. E quando pareca impossivel o conseguir-se Canela de Ceilão , póde vir das terras vizinhas de Cochim , e observar se acaso se aperfeiçoa nas do Pará , e Maranhão.

Poder-se-ha duvidar á producção do Cravo no continente do Brazil , creando-se sómente nas Ilhas Molucas do Oriente ; e com especialidade nas que ficão debaixo da linha , que são aridas , e pouco capazes para a producção de outras plantas , sendo todo o Brazil fertil , e abundantissimo? Respondo , que o Maranhão dista menos dous gráos da Ilnha : E não ha razão que embarace o fazer-se huma experiencia , que , a acertar-se , promette tantos lucros. Quanto mais as Ilhas de S. Thomé , e Principe são dos dominios de Portugal , ficão na mesma altura ; e tem todas as qualidades , e circumstancias daquellas : faça-se nellas esta experiencia do Cravo , em que a probabilidade discursiva está vaticinando abundancia.

Deve mais recommendar-se áquelle Vice-Rei , que faça estas diligencias com a possivel cautéla , e segredo : porque se os Hollandezes penetrarem este projecto , será difficil de conseguir ; e se oporão á sua execução , como materia de ultima consequencia. E a maior razão , porque neste psrticular se faz necessario o mais exacto segredo , he ,

porque no caso que estas primeiras plantas, por causa de algum incidente natural, ou casual deixem de produzir; senão impossibilite o meio de segunda conducção, e das mais que se pertendem.

Estando escrevendo este papel communiquei o assumpto com o grande Padre Antonio Vieira da Companhia, então residente em Roma, e me respondeo o seguinte:

Senhor, ha muitos annos que sei, se dá no Brazil Pimenta, e outras drogas da India, como se experimentou no principio de seu descobrimento. ElRei D. Manoel por conservar a conquista do Oriente, mandára arrancar, e extinguir com pena capital todas as plantas Indiaticas, com irremissivel execução aos que as cultivassem. Assim se executou: ficando sómente Gengibre, que por ser raiz, dizem os naturaes, que se occultára na terra: e inda hoje subsiste a prohibição. Com esta noticia aconselhei a ElRei, que está no Ceo, o mesmo em todas as circumstancias, que agora lembra: do que resultaria, que produzidas com abundancia as ditas drogas, e conduzidas a Portugal por bom preço, dentro de breve viagem, ter grande consumo para as Potencias Estrangeiras, com grande conveniencia dos lavradores, e de todo o Reino; e igual prejuizo dos Hollandezes, pelas não poderem dar pelo mesmo preço, em razão das maiores despezas do seu transporte. Es-

ta

ta he, meu Senhor, a pedra filosofal, em que cuido, nos temos encontrado: sendo muito mais para estimar haver Vossa Magestade inferido esta consequencia de premissas tão remotas, como são os ditos d'ElRei de Inglaterra, e Grocio; ou havellas eu proposto depois de ter as noticias do Brazil, que entre os antigos se referião, com consentimento, e hoje estarão quasi esquecidas. Deos guarde, etc.

Não he necessario outra prova, que melhor possa persuadir a execução desta esperança, tendo-se já feito no Brazil com tal adiantamento que ElRei D. Manoel, para a extinguir, lhe foi necessario fulminar a pena capital, sem remissão, contra os que insistissem na sua cultura.

Se o Brazil produzindo todas estas drogas, arruinasse a negociação dos Hollandezes; porque se os enteresses, que dellas tirão os faz na India poderosos, e na Europa ricos, e respeitados; com elles tornará este reino ás opulencias a que o tinha elevado aquella negociação, em quanto a conservou, e só as nossas Náos passavão o Cabo.

Responde-se ás difficuldades, que podem occorrer nesta materia.

Tres cousas, a meu vêr, poderá dizer quem senão accommodar com as direcções deste projecto. Primeira, que Deos deo qualidades a huma

terra, segundo seu clima, differente das de outras, para facilitar, e obrigar as Nações a que mutuamente dependão, e se communiquem entre si: e será chimera persuadir; que todas as terras são capazes, e aptas para as mesmas producções: e consequentemente se segue, ficarem, todos esses trabalhos, e despezas, sendo experimentos innuteis. Segunda, que se perderá o commercio da India; e não tendo os Portuguezes, que lá ir buscar, se perderáõ as Colonias que se conservão, e tem custado tanto; e acabará a propagação do Evangelho, que por ellas se introduz. Terceira; que, no caso de se verificarem estas promettidas esperanças, convidaráõ essas mesmas riquezas do Brazil o appetite das Nações, para irem participar dellas na sua fonte, em damno desse figurado commercio, e da nossa conservação, e socego.

Reipondo á primeira dúvida, dizendo, que por via de regra assim he, como se pondera no argumento: porque a Providencia Divina diversificou pelo mundo as producções da natureza, para obrigar as Nações a serem mutuamente dependentes, e trataveis: porém tambem he innegavel, que deo aos homens industria, para suprir em muita parte os defeitos da mesma natureza. A 50 gráos do Norte não póde a terra naturalmente conservar Larangeiras; o que se consegue por industria humana. Em França as plantão em caixas com engenho para as recolherem das rigoridades

do

do inverno, dentro das casas, onde participão do Sol por vidraças, com que tem bem tapadas as janellas: e com este artificio lhe vi fructos tão formosos, como em Portugal.

Mas que admiração póde causar esta industria a quem souber, que em Stockelmo, Corte de Suecia obra a industria dos homens estas, e outras maravilhas! Aonde mais experimentamos aquella ordem da Providencia he na differença dos climas; e não nos mesmos climas: nas distancias que ha de Norte a Sul; e não nas do Oriente a Occidente: onde a causa efficiente da producção das plantas tem as mesmas influencias, e as mesmas forças.

Se D. Francisco Mascarenhas mandára, de Goa a Inglaterra as Larangeiras que trouxe a Lisboa, no mesmo anno se perdêrão; porque as passava de 33 gráos a 50: porém como a mudou de 35 para 38, inda que do Oriente a Occidente, produzio com igual abundancia, que naquella, nesta parte. Nós achamos pescaria de Perolas nas Indias Orientaes; e nas Occidentaes se achárão tambem: não fora dos Tropicos, onde as primeiras se havião descuberto.

A despeza desta experiencia não he digna de concideração; e muito concideravel a utilidade que della ha de resultar. Façamos com pouca differença o mesmo gasto, que fez D. Francisco de Almeida e Mascarenhas; e senão formos tambem

bem succedidos, que he o que perdemos? Eu não proponho a pedra fylosofal, em cuja operação se empobrecérão todos, quantos entrárão na inutil fadiga de a descobrir: proponho transplantação de plantas, e arvores da India ao Brazil; cujos fructos já produzirão com abundancia naquelle Continente.

Contra os entendimentos escrupulosos, e difficeis de acreditar, o que com seus juizos não comprehendêrão: julgando chimera, o que não alcanção, se vale o citado Author Inglez do exemplo de Christovão Colon: que propondo em Portugal o descobrimento de hum novo mundo, e sendo reputado por Visionario, ou embusteiro pelos que mais não entendião; por não arriscar huma pequena despeza, perdêrão, o que Castella por se arriscar, aproveitou. Mas foi causa deste successo, serem desvanecidos de sábios os que o ouvirão em Portugal, e na realidade prudentes os que o escutárão em Hespanha. E a troco de 30, ou 40$000 cruzados que a Rainha Catholica quiz gastar com este, que Portugal, a mesma Castella, França, e Inglaterra tratou por louco, conseguio o novo mundo, que lhe promettia, e hoje goza.

Se o grande coração da Rainha Isabel não arriscára huma pequena somma de dinheiro, inda hoje se ignoraria aquella parte do mundo, tantos seculos escondida: e Castella não conseguiria os thesouros resultantes de hum arrojo.

Se

Se o Infante D. Henrique crêra os argumentos, com que lhe querião provar a impossibilidade da navegação, que intentava: senão desprezára a murmuração, com que o motejavão de chimerico, inda hoje se ignoraria o mesmo, que o sabio conseguio, e muitos Gregos, e Latinos não souberão.

Respondo á segunda dúvida, que tão longe está de se perder a India com este arbitrio, que antes por meio delle se poderá restaurar. Perder-se-hão nella os Hollandezes, que nos usurpárão quanto nella ha rico e bom: e nós continuaremos lá o commercio, e senão for trazendo á Europa suas drogas, será commutando-as na mesma India: levando para ella quanto lá se estima do Occidente, para trocar por diamantes, ouro, perolas, roupas, e outras preciosidades que na Europa se estimão.

Respondo á terceira dúvida, que este temor he huma consideração indigna de huma nação tão valerosa, como a Portugueza. Se o Brazil nos der com a execução da idéa proposta maiores riquezas; nos dará com esses lucros maior commodidade para ser defendido: edificar-se-hão fortalezas, e praças: construir-se-hão armadas: regular-se-hão boas tropas: e povoar-se-ha de moradores. E sem estas forças não ha nação, que se anime a privar-nos da sua posse, sendo-lhes notorio as minas, que nelle temos descuberto; como

se resolverão a fazello, vendo-nos mais bem fortificados pelo interesse destas drogas?

Entre os Castelhanos ha muitos annos que anda introduzida esta proposição: e todos os meios que tem ideado para que a prata que vem do Perú não passe de Hespanha, respondem, que se as nações do Norte não a tiverem, a hirão buscar ás Indias: e com esta politica lhe fazem guerra na Europa.

Segundo esta opinião, errou o mais sábio de todos os Reis em fabricar hum templo, onde era tanto o oiro, como a pedra: constituindo-o tão precioso para ser saqueado pelos Assirios, Persas, e Egypcios. Errárão os Romanos em conduzir para Roma as riquezas das nações, que dominárão, para serem despojadas pelas dos barbaros. Enganou-se Constantino Magno em trazer a Constantinopla as riquezas de hum, e outro Imperio; pois deste modo convidou os Turcos a irem gozallas. Em fim errárão os Portuguezes em descobrir a carreira da India; porque a facilitárão aos Hollandezes, e lhe derão hum meio de os fazer ricos, e respeitados.

Não ponhamos a culpa ás acções, que sempre (quando semelhantes) são louvaveis: queixemse sim do seu proprio descuido, e inadvertencia. Quanto mais concideravel he o thesouro, maior cautéla requer para a sua conservaçao, e guarda. Quando esta falta, póde a malicia astuta conse-

guil-

guillo. Porém quando a vigilancia, se acautéla para o insulto, importa pouco que o appetite incite, porque nada consegue. Se aquelles thesouros se guardárão, se as nossas Indias se guarnecêrão, como era preciso, nem aquelles se roubárão; nem estas se perdêrão.

Logo não deve fazer-se argumento attendivel de huma ommissão reprovavel; e menos servir de embaraço á execução de huma idéa, que póde effectuar-se com advertencia. E o nosso Soberano não a deve desprezar; antes mandar effectuar, para maior estabelecimento da sua coroa, augmento dos seus vassallos, e utilidade commua do reino: e isto de justiça rigorosa. Paris 15 de Março de 1675.

Duarte Ribeiro de Macedo.

Nota de Mr. Aublet.

Na Memoria sobre a Vanilha citei a pag. 92. huma passagem sobre as Especierias finas, tiradas da Obra sobre o Commercio dos Europeos nas Indias, por ter o seu Author a pública opinião de ter feito a sua Obra sobre boas Memorias. Entre tanto estou quasi capacitado de que elle fora mal informado sobre este importante assumpto; porque agora acabo de ler em huma carta escrita da Ilha de França, datada do mez d'Agosto de 1778 que nes-

neste tempo havião 68 Muscadeiras , das quaes estavão destinadas a partirem para Cayenna , 52 Girofeiros , dos quaes 15 tinhão o mesmo destino , onde já os havião. Em quanto ás Caneleiras havião 500 pés , que erão nascidos das bagas , que tinhão produzido as Caneleiras , que Mr. Godelieu tinha remettido a Mr. Aublet. Além destas havia na Ilha de Sechelles quatro Muscadeiras , e hum Girofeiro que estavão em máo estado.

F I M.

I N-

INDICE

De que se contém neste Volume.

MEMORIA I. SOBRE O CRAVO GIROFE 1.º *Sobre a cultura do Girofeiro em as Ilhas de Bourbon, e Caiena.* 2.º *Sobre a sua preparação nestas Ilhas.* 3.º *Sobre a qualidade comparada com o das Molucas* Por Mr. Fourcroy em 1791. *Mandada fazer pela Sociedade da Agricultura.* §. I. . . . *Pag.* 1

§. II. *Preparação do Girofe nestas Ilhas.* 8

§. III. *Qualidade comparada com o das Molucas.* . 12

MEMOR. II, ou RELAÇ. *Sobre a cultura das arvores Especieiras na Guiena Franceza, extrahida d'huma Memoria do Cidadão Martin, por Jussieu, e Desfontaines.* (Journel de Physique.) Pelo Abbade Rosier. 23

Caneleiras. 30

Pipereira. 31

Moscadeira. 32

MEMOR. III. *Sobre a importação do Girofeiro de Molucas para as Ilhas de França, Bourbon, de Sechelles, e desta para Caiena* Por Mr. o Abbade Tessier, *Doutor Regente da Faculdade Medica de Paris, da Sociedade Real de Medicina, e Academia das Sciencias de Leão.* 36

ME-

MEMOR. IV , ou RELAÇ. *Do melhor modo de se cultivar o Girofeiro na Ilha Dominica* Por Guilherme Eueb, Escudeiro (1797.) (A Narrative of the Succesful Manea of Cultuvating the Clove Tree in the Island of Dominica etc.) 59
Explicação da Estampa. 76
APPENDIX. . . . . ibid.
APPENDIX N.º 1.º 77
APPENDIX N.º 2.º *Informação dos Negociantes Especieiros.* 80
APPENDIX 3.º *Lista das arvores, que se achão em viveiros no Jardim do Rei, para se repartirem pelos Fazendeiros da Ilha de França, e Bourbon , pedindo-se a Mr. Barbier , encarregado da economia dos viveiros.* 81
MEMOR. V. *Dos Girofes Especieiros , e Reaes.* (Valentini —— Historia Simplicium Reformata pap. 202. Cap. 7. Lib. II.) §. I. 83
§. II. 84
§. III. 85
§. IV. *h6*
§. V. 87
Oleo de Cravos Girofes. . . . . . ibid. e 107
§. VI. 88
Antophyllos. . . . . . ibid.
Girofes Reaes §. VII. 89
§. VIII. 90
§. IX. 91

MEMOR. VI. *Da arvore dos Girofeiros.* (Ex Valentini Epistola XXII.) Ind. Litter. p. 449. 92
Do Girofeiro bravo. (Ex eodem supra citato Epist. XXIII. pag. 449.) 93
MEMOR. VII. *Sobre o Girofe.* (Dictionaire univelsel de Commerce Letr. G) Por Mr. Savary. . . 97
Do addicionador de Mr. Savary. *Advertencias sobre a exposição acima.* 101
Descripção. 103
Caracteres. 104
Advertencias. 105
Do oleo do Girofe. 107
Methodo de tirar o oleo essencial. 1.o Processo. 108
2.º Methodo per *descensum.* 111
Qualidades, e escolha do oleo de Girofe. 112
Virtudes, e usos deste oleo. 113
Do Commercio do Cravo. 115
CONTINUAÇ. DA MEMOR. *Sobre os Girofes.* Extrahida do quinto Tomo pag. 1332 do Diccionario Geografico do Commercio de Mr. Savary. . . 116
Seccar o Girofe. 117
Cultura. 118
Idade. 119
Pombas rolas. . . . . . ibid.
Feitoria. 120
Florestas. . . . . . ibid.
Quantidade de productos. 121
MEMOR. VIII. *Sobre os Girofes.* Herbarium Amboy-

nen-

nense. Lib. II. Cap. 1. pag. 1. Por Gerardo Rumphio, e João Burmann Hollondezes. CAP. I. 122
Nomes. 128
Lugar. 131
Explicação da figura. 135
CAP. II. *Da Cultura, Colheita, e Virtudes.* . . . ibid.
Usos do Cravo. 143
MEMOR. IX. *Navigatio ac Itinerarium.* Joannis Hugonis Linschoten. pag. 27. Cap. LXV. Cariophyllon. 145

VARIAS MEMORIAS SOBRE A NOZ MOSCADA.

MEMOR. I. Indiæ Litteratæ Epistola XXV. pag. 452. *Descripção solida da Noz Moscada, da sua plantação, e Commercio.* 151
Fragmentos do depoimento, que fizerão sobre as Moscadeiras, os dous Commissarios visitadores dos Vergeis de Especiarias nas Molucas, Abraham Bouden, e Goerickio Haupt, aos 20 de Dezembro de 1682, apresentado pelo Senhor Padtruggé. P. 1. *Se os Vergeis de Especiarias estão na fórma, em que devem ser conservados.* 173
Nota. . . . . . ibid.

P.

P. 2. *Que methodo podia haver, para se reestabelecerem os Vergeis de Especierias inteiramente.* 174
P. 3. *Que terreno seja o melhor para as Moscadeiras, ou em que ellas possão ter melhor medra.* . . . 176
P. 4. *Em que tempo se deve plantar, transplantar, ou mudar a Moscadeira.* 177
P. 5. *Em que lugar se hajão de plantar, ou transplantar as Moscadeiras.* 178
P. 6. *De que maneira se haja de proceder na plantação, ou muda das Moscadeiras, e que figura apresenta a arvore, quando nasce.* 180
Quen segunda especie de Moscada. 185
P. 7. *Se se deve podar, e decotar a Moscadeira, ou não.* 187
P. 8. *Em que distancia se devem plantar mutuamente as Moscadeiras, de modo que possão dar abundantes fructos, e bons.* 189
P. 9. *Em que tempo florecem as Moscadeiras, e amadurecem os seus fructos.* 190
P. 10. *Que flores dão.* . . . . . ibid.
P. 11. *Como se fazem Nozes.* 191
P. 12. *Como se conhece a Noz madura nas arvores.* ibid.
P. 13. *Como se colhem, e abanão as arvores na colheita.* 192
P. 14. *Com que meio se tira da casca a Noz, e o seu macis.* 193
P. 15. *De que maneira se separa o macis da Noz Moscada.* 194
P. 16. *Com que methodo os Especieitos dessecção o macis,*

eis , e opromptificão para ser apresentado á Companhia. 195
P. 17. *De que modo seccão os Especieiros as Nozes Moscadas , e se preparão para as apresentar á Companhia.* 196
P. 18. *De que modo se póde conhecer se o macis está capaz de ser acceito pela Companhia.* . . . 198
P. 19. *Como a Companhia se conduz nesta carga.* ibid.
P. 20. *Como se deve julgar da bondade , ou ruindade das Nozes , para que a Companhia não soffra perda , ou desfraude.* 199
P. 21. *Como distinguem , se são boas , ou más as Nozes Moscadas por meio da agua salgada em que se deitão.* 201
P. 22. *Que modo tem a Companhia em caiar , separar , e conservar as Nozes Moscadas.* 203
Usos. 204
Usos Medicos. 205
Abusos. 206
Uso culinar. 208
Cogumello. 210
Pombas. 211
Balsamo. 212
Oleo do Macis. 213
Arraca , ou Espirito. . . . . . ibid.
Usos do oleo da Moscava. 213
MEMOR. II. *De Nuce Myristica.* Herbarium Amboinense Lib. II. Cap. 5. pag. 14. a Georgio Everhardo Rumphio et Joanne Burmanno. 216

No-

Nomes vulgares, e communs. 224
Lugar em que nasce. 225
Explicação das Estampas. 228
Colhcita, e cultura das Nozes Moscadas. . . . ibid.
Virtudes, e usos da Noz Moscada. 237
Dosis. 240
Segundo methodo dos Chins. 241
Oleo dos Cadaveres. 242
Oleo do macis como se faz. 243
Sobre a Noz Moscada masculina. (Pala Lacki Lacki) 233
Lugar. 248
Usos. . . . . . ibid.
MEMOR. III. *Razões contra a introducção das Moscadeiras na Ilha de França.* Por Mr. Aublet T. 2. ad calcem pag. 85. 250
MEMOR. IV. Candid and Impartial considerations on the nature of the nature of the sugar trade a pag. 128, et sequentibus. Anonyma. 268
MEMOR. V. *Parecer politico, civil, e economico, e subtil discurso de Duarte Ribeiro de Macedo, Ministro d'ElRei de Portugal na Corte de França sobre a possibilidade da transplantação das arvores, e plantas da Azia, para a America. Expondo as utilidades, que podem resultar ao reino da execução deste pensamento: os meios com que facilmente se póde praticar: e respondendo aos argumentos, que se podessem ponderar para se julgar impossivel, ou damnoso ao mesmo Reino.* Feito no anno de 1675. 288

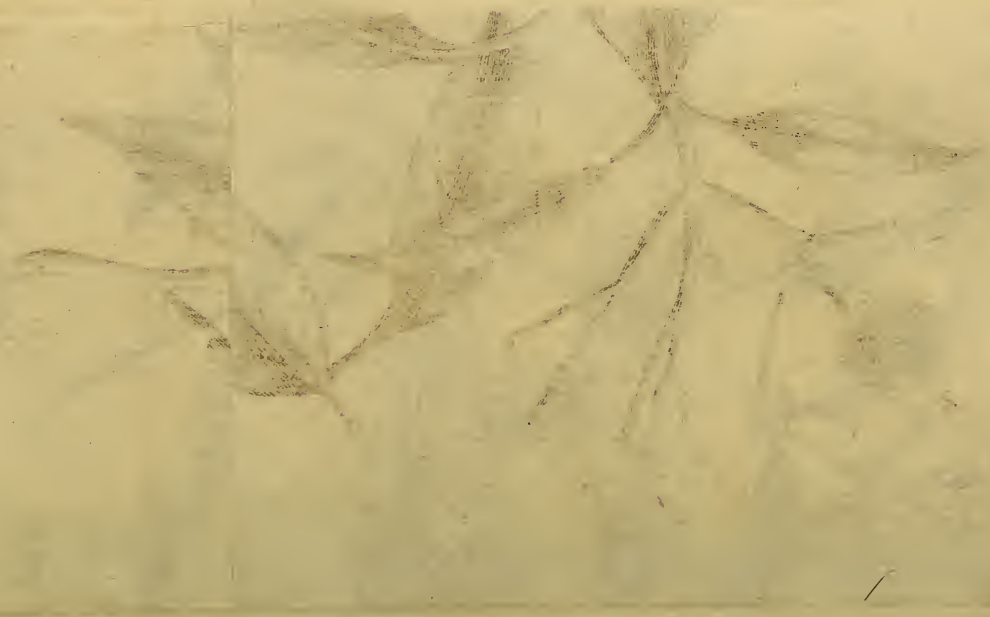
Prova-se com a razão, e experiencia a possibilidade de transplantar os fructos das terras da India, para as d'America Portugueza. 293
Prova-se por varias experiencias, que nós temos feito, a facilidade da transplantação. 296
Prova-se este pensamento com o que sobre esta materia escreve a Sociedade Real de Inglaterra, na sua historia. 298
Prova-se que as terras d'America Portugueza são as mais proprias para estas experiencias. 300
Mostra-se o modo de executar esta experiencia. . . 301
Responde-se ás difficuldades, que podem occorrer nesta materia. 305
Nota de Mr. Aublet. 312

ER-

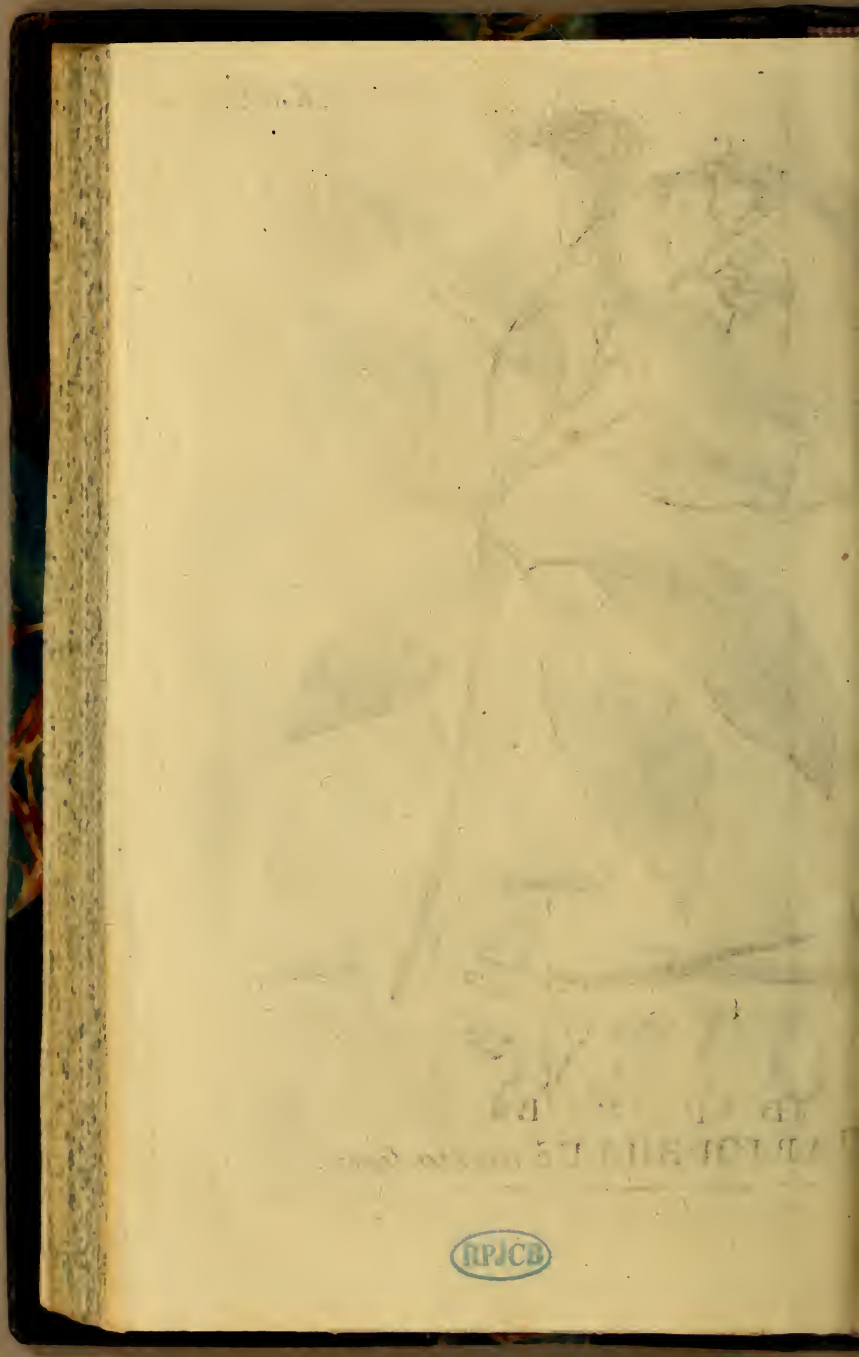
ERRATAS.

Pag.	*Lin.*	*Erros.*	*Emendas.*
6	14	noves,	novas.
16	17	daa,	das.
20	2	deutre,	d'entre.
36	18	as mandar,	mandar.
44	8	de Cayenna,	em Cayenna.
45	10	apelida,	apellida.
49	5	circumstanciados,	circumstanciadas.
56	20	secundo,	fecundo.
64	1	o men,	o meu.
78	3	arumaticas,	aromaticas.
94	9	ignal,	igual.
106	20	veertificão,	certificão.
107	24	recipienta,	recipiente.
128	ult.	hand,	haud.
147	4	Inadi,	India.
159	15	se misturão,	se mistura.
163	10	pella,	pelas.
164	22	as devem,	as deve.
169	27	aconteceo,	acontece.
226	6	mutna,	mutua.
id.	21	assalvajado,	asselvajado.
238	18	benjoim,	beijoim.
276	12	circmuspecção,	circumspecção.
id.	ult.	redondeada.	
291	15	coriosidade,	curiosidade.
303	15	llnha,	linha.
id.	id.	c tem,	e tem.
306	18	Reipondo,	Respondo.
307	26	concideração,	consideração.
310	27	concideravel,	consideravel.

Clavo girofe



CARIOPHILLUS *aromaticus*



MYRISTICA *Muscadeira*

RPJCB

751/3

vt 1

C798
V441f
v. 4, part 1